Revue de VITICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA

REV. VITIC.
Vol. 93 N° 2 Pages 33 à 64
FÉVRIER 1947



PRESSES
DOCUMENTAIRES
PARIS



Contre PYRALE
ET
MORTALITÉ
DES SOUCHES
traitez cet hiver au
PYRALESCA
Contre la Fumagine de la Vigne
le PYRALESCA
est également efficace
LA LITTORALE • BÉZIERS

Revue de VITICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA

MEMBRE DE L'INSTITUT — PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

SOMMAIRE :

VOLUME 93 N° 2 — FÉVRIER 1947

Couverture : En février, dégustation à la tasse (tastevin), du vin récolté en octobre.

PUBLICATION MENSUELLE ÉDITÉE PAR LES PRESSES DOCUMENTAIRES

DÉPARTEMENT D'ÉDITION DE LA SOCIÉTÉ DE PRODUCTIONS DOCUMENTAIRES

Société à Responsabilité Limitée au Capital de 2.500.000 Francs

Abonnements (1 an) : France. . . . Frs **600** Étranger . . . Frs **700** **Dépôt :** 28, Rue Saint-Dominique — PARIS-7e

Téléphone : INValides 10-73 Ch. Post. 1573-86 Paris R. C. Seine 289.660 B C. O. L. 15.0187

Editorial

Orienter le Marché des Plants de Vigne

LES lecteurs de cette Revue savent quelle importance primordiale doit être attribuée aux conditions dans lesquelles s'effectuent en ce moment, et vont s'effectuer les plantations des vignes nouvelles. le plus souvent greffées, qui vont remplacer les souches dépéries ou insuffisamment productives, ou qui vont servir à l'extension probable du vignoble.

Parmi ces conditions, les unes sont relatives à la préparation du sol, à son défrichement, à son ameublissement et à son assainissement ; les autres s'appliquent à la nature et à la qualité des plants qui seront mis en place. A nos yeux, il est difficile d'affirmer que l'un ou l'autre groupe de ces conditions doit prendre le pas. Le mieux est de les classer à égalité.

Pour les plants, il faut tenir compte avant tout, lorsqu'on en fait le choix, des aptitudes particulières de chaque porte-greffe vis-à-vis du sol et du climat local. Ici, nous l'avons déjà dit, nous sommes bien renseignés et nos devanciers ont accompli une œuvre digne d'éloges, (à l'occasion de la reconstitution du vignoble phylloxéré), à laquelle tous devraient rendre hommage. Ils ont prouvé que chaque sol, riche ou pauvre, plus ou moins calcaire, plus ou moins sec, plus ou moins perméable, peut et doit être complanté avec tel ou tel porte-greffe, qui a souvent été créé à la demande des viticulteurs et qui répond exactement aux exigences du terrain, en ce qui concerne les qualités d'*adaptation* des vignes à sang américain à nos sols viticoles et au micro-climat.

C'est ce qui explique les changements que l'on peut constater aujourd'hui dans la liste des plants qui sont réclamés par les usagers. L'expérience poursuivie de 1880 à 1900 a mis en évidence les avantages des hybrides de Berlandieri, des 420, des 41 B, des 161-49 par rapport au Rupestris du Lot, au Riparia Gloire, même aux Riparia × Rupestris 3.306 et 3.309. Certains hybrides porte-greffes qui ont eu la vogue il y a cinquante ans, les Vialla, les 1616, les 1202 et 93.5, ont dû céder la place aux hybrides Riparia × Berlandieri et surtout Rupestris × Berlandieri, plus récemment mis au jour.

On ne devrait donc pas s'étonner qu'à la suite d'observations faciles à faire par les vignerons, en tous lieux et sur de grandes surfaces, l'engouement des viticulteurs s'applique à ces nouveaux venus et que d'anciens numéros, fameux jadis, soient aujourd'hui délaissés ou bien moins demandés.

Le marché des plants de vigne doit être achalandé en 1947, différemment de celui de 1907. Le temps a permis d'améliorer les effectifs, de préciser les qualités de chacun des porte-greffes. Il en résulte à la fois une simplification et une amélioration. La *Revue* ne manquera pas de publier la liste des plants les plus demandés, qui sont malheureusement disponibles en quantités bien insuffisantes, sur le marché d'aujourd'hui.

Peut-être aurait-on pu prévoir, et conseiller aux usagers comme aux pépiniéristes d'orienter et les demandes et la production des plants, en tenant compte des leçons qui résultent d'observations pratiques innombrables et probantes. Sur ce secteur technique, le dirigisme aurait pu rendre d'éminents services.

On sait, d'autre part, que le choix des greffons est dicté par le souci de maintenir ou d'élever la qualité, et que le contrôle sanitaire des plants est en voie d'organisation.

Tous ces moyens doivent être mis en œuvre simultanément si l'on veut que la nouvelle reconstitution soit digne de la viticulture française et que le marché des plants soit orienté rationnellement.





Viticulture

PRINCIPES POUR LA TAILLE DES VIGNES

par le Professeur Paul MARSAIS

Nous parlons ici de la taille annuelle des vignes qui est pratiquée pendant le repos végétatif, entre la vendange, la chute des feuilles et les premiers symptômes du réveil printanier.

Cette opération, qui consiste en la suppression de la majeure partie des sarments qui ont poussé l'année précédente est indispensable. Elle est obligatoirement pratiquée dans toute vigne cultivée ; elle a une importance décisive et une action capitale sur la récolte qui suivra, sur la durée et la régularité de la production, même sur l'état de santé et la longévité des souches.

On comprend dès lors que le vigneron y apporte tous ses soins et que son intérêt l'oblige à tenir compte de principes essentiels que nous allons rappeler.

La taille sèche, la taille d'hiver a pour objet d'abord de maintenir la souche avec l'aspect général que le climat local, la vigueur du cépage ont, entre autres considérations, fait choisir par le vigneron. Les dimensions relatives du tronc, des bras, la disposition des rameaux porteurs, adoptées une fois pour toutes au moment de l'établissement du vignoble seront maintenues, si on supprime les rejets du porte-greffe, les gourmands qui ont poussé sur le tronc et sur les bras, les sarments nés des bourgeons cachés sous les écorces et qui se sont développés en même temps que les yeux apparents, intentionnellement laissés sur les bois de la taille précédente.

On peut dire que la souche qui vient d'être taillée réagit et s'insurge pour compromettre le résultat recherché par le tailleur. Elle manifeste sa volonté de revenir à sa nature de liane, de plante buissonnante ou grimpante. Chaque année le vigneron doit la dompter à nouveau, en supprimant toutes les pousses indésirables (à son sens) que la souche a produites.

Une fois ce nettoyage, cet élagage effectué, le tailleur de vigne se trouve en présence d'un arbrisseau correct, sur les ramifications principales duquel ne se trouvent plus que les sarments de l'année, issus des bourgeons laissés à la taille, qui ont donné les uns des pampres porteurs de grappes, les autres des bois stériles.

Le plus souvent, les sarments fructifères seront supprimés ou taillés courts, c'est-à-dire que l'on sectionnera nettement chacun d'eux, soit au ras de la ramification d'un an plus âgée qui le porte, soit en le raccourcissant à un ou deux entre-nœuds, Ces sarments qui ont porté des fruits, des grappes de raisin l'an passé, ne nourriront qu'un ou deux sarments qui auront ainsi une vigueur suffisante. En agissant autrement, on assisterait au dépérissement progressif des sarments portés par cette nouvelle ramification dont la production serait compromise.

Si l'on taillait de même les sarments plus vigoureux qui n'ont pas été affaiblis par la production des fruits l'année précédente, on obtiendrait après la taille, un ou deux sarments trop vigoureux, d'où les grappes seraient absentes, ou fileraient en vrilles, couleraient ou milleranderaient. Pour cette raison et pour d'autres dont nous parlerons, il conviendra de tailler ces bois de remplacement, ces pousses du bois court de l'année précédente, plus longs, pour qu'ils donnent du fruit.

On voit que la taille de ces sarments a pour but de régler la vigueur des pousses futures, qui vont se développer et ceci nous amène à énoncer le premier principe, essentiel, de la taille de la vigne.

« Il existe, pour chaque souche, un rapport optimum entre la vigueur végétative des sarments et leur production de grappes qui donneront des raisins mûrs. »

Expliquons-nous, à l'aide de quelques exemples.

Une souche très vigoureusement développée en 1946 sera taillée différemment d'une souche moyenne, voisine. Si, comme il faut le penser, le but de la culture est la production des raisins, il va falloir l'affaiblir, ou



Taille Guyot, à courson et long bois d'une vigne vigoureuse en Charente.

Ce principe de la relation entre la vigueur et la mise à fruit se retrouve dans des règles corollaires.

Ainsi, la direction donnée aux longs bois qui porteront les fruits peut servir à modérer ou à faciliter la croissance des sarments. C'est pourquoi l'arcure des longs bois, même au-dessous de l'horizontale, va favoriser la fructification des rameaux vigoureux. Le ralentissement de l'ascension de la sève retarde l'évolution des bourgeons, la freine, et, la formation, comme la maturité des grappes sont favorisées par cette pratique que l'ingéniosité des vignerons a introduite dans un grand nombre de systèmes de taille, qui paraissent à première vue, empiriques et compliqués, alors que leur principe paraît simple et rationnel, quand on a réfléchi. Les sarments, palissés verticalement, prendront de la vigueur et donneront peu de fruits. On les dirigera ainsi lorsqu'on aura besoin de bois de remplacement vigoureux.

plutôt provoquer la diminution de vigueur de chacun des sarments qu'on obtiendra des yeux laissés à la taille, afin d'éviter l'avortement des fleurs par excès de vigueur et d'assurer le parfait développement des baies. On laissera plus de bourgeons à nourrir, on taillera plus long une souche de vigueur supérieure à la normale.

Au contraire, une souche chétive sera appelée à nourrir moins de sarments et moins de grappes, qui, moins gênés par la concurrence vitale, par l'utilisation, par un nombre moindre de participants d'une quantité limitée de sève, arriveront à bon terme. On taillera aussi court que possible les sarments fructifères de cette souche, ou on laissera un nombre plus faible de ramifications, de sarments de l'année précédente, sur cette souche peu vigoureuse.

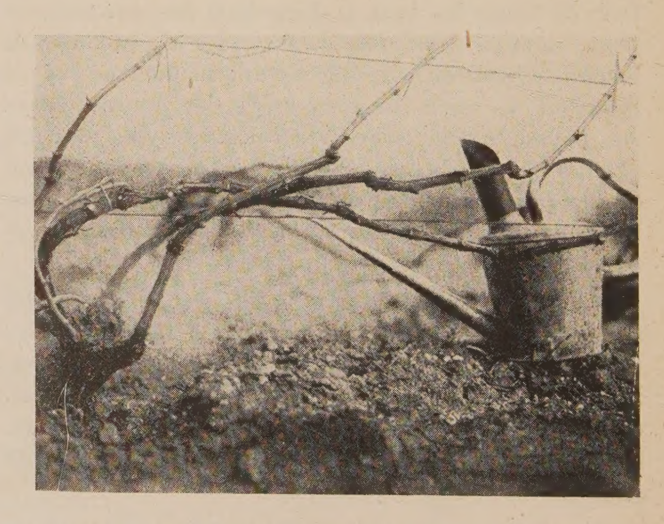
Si la nature du cépage, délicat, peu productif, l'exige et le permet en même temps, on soumettra ses souches à des tailles courtes, à un ou deux yeux francs seulement.

Si le cépage est vigoureux, on laissera à la taille des longs bois seulement ou à la fois des longs bois (plus de trois yeux) et des coursons, en soumettant la souche à un système de taille mixte.

On comprend que le résultat cherché puisse être obtenu de deux manières différentes. On peut laisser une vingtaine de bourgeons à nourrir, par souche en taillant trois bois de l'année précédente, en taille longue de six ou sept yeux, ou en laissant sur la souche une dizaine de coursons à deux yeux. Nous verrons que, suivant la nature de la vigne envisagée, les résultats, au point de vue de la vendange, peuvent être très différents.

Pour presque toutes les vignes cultivées, les sarments de l'année ne portent de fruits que s'ils sont nés de bourgeons portés par les bois de l'année précédente. Les sarments développés sur les bois de 2, de 3 ans, sur les bras, sur les troncs, ne sont fructifères que sur les cépages très vigoureux et, en général, cultivés sous climat chaud.

La conséquence de ce principe, c'est que la taille annuelle ne peut se faire en supprimant la totalité des



Vigne taillée à plusieurs porteurs d'âges différents.
Les sarments de l'année passée sont taillés à 4 et 5 yeux.

bois de l'année précédente, des sarments qui se sont aoûtés à l'automne d'avant la taille, On laissera donc peu ou prou de bois développé en 1946, à la taille de 1947 : des coursons ou des longs bois, dont certains yeux donneront des sarments herbacés porteurs de raisins.

Enfin, le quatrième et dernier principe qui régit la taille des vignes oblige à classer les cépages, les variétés de vignes, en deux catégories : ceux qui exigent une taille longue, et ceux qui admettent la taille courte. Cette classification est la conséquence d'une observation d'importance capitale, relative à la position des rameaux herbacés fructifères sur le long bois laissé à la taille. Certains cépages ont le premier, le second ou le troi=sième bourgeon, en partant de la base d'insertion du rameau, capable de donner un sarment vert pourvu de grappes, tandis que d'autres cépages ne donneront des grappes que sur les bourgeons développés sur les qua=trième, cinquième, ou sixième nœuds. Si on taille, à deux ou trois yeux seulement les sarments aoûtés de ces derniers cépages, on devine que la récolte pourra être nulle. Les cépages de cette catégorie *exigent* une taille longue. Trop souvent, certaines vignes nouvelle=ment introduites dans le vignoble ont conduit à des échecs et à un arrachage malheureux, parce qu'on les avait taillées court, comme les vignes du pays, sans pouvoir constater de mise à fruit, alors que si on les avait taillées long... Les cépages de la première catégorie seront taillés courts sans inconvénient. On pourra les tailler longs si leur vigueur le permet.

En dehors de ces règles principales, les autres prin=cipes à appliquer tombent sous le sens : on ne conser=vera, à la taille d'hiver, que des bois sains, non tachés d'oïdium, de mildiou, d'anthracnose ou de black=rot ; on éliminera les sarments mal aoûtés, court=noués, exagérément vigoureux, ou blessés par la grêle, éclatés par les broussins attaqués par les insectes ou les cryp=togames...

Il résulte de tout ce qui vient d'être dit que la taille des vignes est une opération qui s'applique, individuel=lement, à chaque souche, prise en particulier. Le tail=leur exercé doit connaître le passé du cep qu'il va «dresser», l'allure de sa végétation avant la taille, la récolte qu'il a fournie, les traitements et la fumure qu'il a reçus. Il doit méditer avant d'opérer et réfléchir encore avant d'éliminer ou de conserver tel sarment, envisager ce qui se passera au débourrement, et même prévoir l'action des gelées ot des autres accidents, naturels ou dus au fait de l'homme ou des attelages. Certaines souches auront besoin d'un répit, d'autres devront être sérieu=sement affaiblies par la taille. Il faudra donc tailler avec discernement.

C'est pourquoi les souches doivent être confiées à des spécialistes consciencieux. Le travail de taillage donné à l'entreprise est un non=sens ; il conduit très souvent à des résultats déplorables. Pour bien faire, il faut disposer d'une main=d'œuvre qualifiée, exercée, localement spécialisée, qui connaisse bien les cépages, les conditions de culture et de production du vignoble. Le métier de tailleur se transmet de père en fils et s'enseigne aussi dans les écoles trop peu nombreuses que les groupements professionnels doivent multiplier.

Des erreurs commises au moment de la taille, au mépris des principes essentiels que nous venons de rappeler, auront les conséquences les plus funestes : d'abord la perte possible d'une importante partie de la récolte à attendre ; bien plus l'existence de la souche peut être compromise par cette malfaçon, et souvent irrémédiablement. L'habileté manuelle du tailleur qui manie le sécateur ou la serpe bien affûtés doit être jointe à un coup d'œil, à un jugement exercés.

Ne confiez vos vignes qu'à vous=mêmes, si vous êtes expert et si vous en avez peu. Ne chargez de ce travail délicat, sur lequel repose l'avenir proche ou lointain de votre vignoble, qu'à des vignerons dignes de ce nom.

De l'exécution convenable de la taille d'hiver dépen=dent avant tout, la récolte prochaine et, aussi, la pros=périté de vos vignes.



LUTTE ET MOYENS DE DÉFENSE
CONTRE LES MALADIES CRYPTOGAMIQUES DE LA VIGNE EN FRANCE PENDANT LA GUERRE (1)

par M. VEZIN

Bien que la France ait possédé en 1940 des stocks importants, l'approvisionnement de la viticulture en sulfate de cuivre et soufre a été nettement insuffisant à partir de 1942 pour le sulfate de cuivre et tragiquement déficitaire pour le soufre, surtout pendant les années 1943 et 1944. D'ailleurs, au printemps 1945, les distributions furent encore très réduites et, cette année seulement, les approvisionnements atteignent des chiffres normaux. Le *tableau* ci-dessous précise d'ailleurs cette évolution :

TABLEAU I

		Sulfate de cuivre	Soufre
Consommation moyenne annuelle avant la guerre (en milliers de tonnes)		— 90	— 65
Livraison pour le printemps	1940	66	78
— —	1941	61	69
— —	1942	39	57
— —	1943	26	7
— —	1944	15	2
— —	1945	24	48
— —	1946	80	81

Lutte contre le mildiou.

Devant cette situation, le Ministère de l'Agriculture a pris, dès janvier 1942, une série de mesures qui peuvent se classer comme suit, en ce qui concerne le mildiou de la vigne :

1° Conseils aux agriculteurs pour économiser le sulfate de cuivre, conseils qui furent largement diffusés par la presse et la radio. En voici le résumé :

Pour tirer le meilleur parti des faibles quantités de sulfate de cuivre distribué, il y a lieu de s'efforcer d'économiser le produit en l'employant à bon escient et en généralisant certaines mesures prophylactiques qui peuvent éviter ou ralentir le développement du mildiou.

L'économie peut être recherchée dans la diminution de dose à l'hectolitre de bouillie, dans la diminution du volume de bouillie pulvérisée, et enfin, dans la diminution du nombre des traitements.

Diminution de la dose d'emploi. — En temps normal, certains viticulteurs se servaient de bouillies atteignant ou dépassant 3 % de sulfate de cuivre, dose manifestement exagérée. Suivant les régions et l'intensité de l'invasion, les stations d'avertissements conseillèrent des doses de 1, 1,5 ou 2 %.

Diminution du volume de bouillie pulvérisée. — La généralisation des appareils à traction animale et leur usage, même pour les premiers traitements, conduisait fatalement à un certain gaspillage. Il est particulièrement recommandé de diriger les jets à la main, soit en employant le pulvérisateur à dos, soit en munissant de lances à main le pulvérisateur à traction. Femmes ou adolescents peuvent facilement manier des lances, puisque ce travail ne nécessite aucun effort.

Pour les premiers traitements, utilisez des jets à petit orifice. En tous cas, remplacez par des neufs, les vieux jets dont l'ouverture a été agrandie par l'usage.

Diminution du nombre des traitements. — On peut l'obtenir grâce aux stations d'avertissements qui préviennent les cultivateurs du moment favorable à la pulvérisation cuprique, permettant ainsi de ne traiter qu'à bon escient.

Certaines mesures prophylactiques peuvent aussi permettre de retarder les premières interventions. Ces mesures peuvent être menées individuellement ou, de préférence, grâce à une action collective dirigée par les groupements de défense contre les ennemis des cultures.

Le nombre des foyers primaires provenant de la germination des œufs d'hiver peut être sérieusement diminué en évitant la stagnation des eaux grâce aux labours faits en bonne époque, à l'entretien des vignes et parfois à l'application d'un léger chaulage rendant plus perméables les terres fortes.

La suppression des rejets après le déchaussage, puis l'ébourgeonnage très complet, renouvelé au besoin, sont aussi de première importance.

La suppression de la végétation des vignes abandonnées s'impose si l'on ne veut pas y voir se constituer des foyers graves d'infection.

Malgré les précautions ci-dessus indiquées, des foyers primaires se déclareront, dont l'extension peut être freinée si l'on recherche systématiquement les premières taches dans les situations humides et chaudes, à une date qui sera d'ailleurs indiquée par les stations d'avertissements.

Cette recherche, effectuée spécialement sur les feuilles placées près du sol, sera suivie de l'enlèvement des feuilles atteintes et d'une pulvérisation très soignée de bouillie cuprique sur la zone infestée.

2° Augmentation du nombre des stations d'avertissements et pour chacune, du nombre des postes d'observation. En même temps, une vaste propagande était faite

(1) Rapport à l'Office international du Vin, juillet 1946.

pour que les viticulteurs attendent pour traiter les avis donnés par ces stations.

Les années 1942, 1943, 1944 et 1945 furent sèches et les viticulteurs ayant suivi très strictement les avis des stations d'avertissements ont eu assez de sulfate de cuivre pour protéger leurs vignes des attaques du mildiou.

3° Action des groupements de défense contre les ennemis des cultures. Dans certains départements du Midi, les préfets prirent des arrêtés rendant obligatoires les mesures prophylactiques indiquées plus haut, c'est-à-dire :

— Labour des vignes avant une certaine date ;

— Entretien des fossés pour l'évacuation des eaux de surface ;

— Enlèvement des rejets avant le départ de la végétation ;

— Ebourgeonnement soigné ;

— Recherche et traitement des foyers primaires.

Les groupements de défense contre les ennemis des cultures furent chargés, en permanence, de surveiller l'exécution de ces mesures et, de plus, d'organiser la prospection et l'extinction des foyers primaires, d'assurer la diffusion immédiate des indications fournies par les stations d'avertissements, et enfin de faciliter par l'entr'aide, les opérations prescrites et les traitements conseillés.

L'action des groupements a été très variable suivant l'activité de leurs dirigeants; certains ont pu rendre de très utiles services.

4° Recherche et expérimentation des nouveaux produits capables d'économiser le cuivre, produit très rare pendant les hostilités.

A côté du sulfate de cuivre dont l'utilisation surtout en bouillie bordelaise, bien moins souvent en bouillie bourguignonne, représentait l'essentiel des traitements contre le mildiou, les viticulteurs utilisaient avant la guerre quelques autres produits cupriques :

Le *verdet* (acétate de cuivre) donnant d'excellents résultats, mais dont la fabrication ne peut dépasser un tonnage réduit et qui présente l'inconvénient de ne pas « marquer » suffisamment.

Les *oxychlorures* de cuivre, en usage surtout chez des viticulteurs-arboriculteurs, qui trouvaient pratiques de n'avoir qu'un seul produit à manipuler, alors que les bouillies bordelaise et bourguignonne risquaient de brûler le feuillage sensible de leurs arbres fruitiers.

Mais l'usage du verdet ne pouvait conduire à une économie sensible de cuivre et les oxychlorures se montrèrent moins actifs que le sulfate, à doses égales de métal.

Beaucoup d'améliorants (?) à la bouillie bordelaise furent préconisés, mouillants, adhésifs, etc. La plupart de ces produits n'ont pas amélioré sensiblement les bouillies, leur seul avantage a été de faire admettre aux viticulteurs la possibilité d'utiliser des doses de sulfate de cuivre inférieures à celles dont ils se servaient précédemment et qui atteignaient ou dépassaient même parfois 3 %. D'autres adjuvants ou bien les mêmes, utilisés à des doses trop fortes provoquèrent, soit une réduction de l'activité des bouillies, soit une moins longue durée du dépôt sur les feuilles.

Remarquons que le meilleur adhésif d'avant-guerre, la caséine, était introuvable.

Un seul adjuvant a donné, dans les essais officiels, des résultats nettement favorables, sans que l'on connaisse exactement son action ; c'est un éthylxanthate alcalin.

A côté des substances presque toutes organiques, dont nous venons de parler, certaines matières minérales furent préconisées à la même époque. En particulier, divers auteurs ont conseillé l'adjonction au sulfate de cuivre de sulfates de fer, d'alumine, de zinc, etc. Les résultats furent nuls ou même négatifs.

Enfin, on a préconisé l'application de solutions simples de sulfate de cuivre à 300 grammes par hectolitre, mais il ne peut s'agir là que d'un procédé de fortune, une telle pulvérisation ayant une durée d'action très limitée.

Trois produits cupriques furent essayés sur une assez grande échelle, pendant les hostilités :

1° L'ammoniure de cuivre fournissant une bouillie à 25 grammes de cuivre par hectolitre qui semblait avoir donné, en 1941, des résultats intéressants dans divers vignobles du Bordelais et pour lequel le Ministère de la Production Industrielle avait demandé des essais sur une vaste échelle. Dans la pratique, les économies de cuivre n'étaient réalisables qu'en multipliant les traitements et l'ammoniure présentait, d'autre part, de graves inconvénients d'emploi : il devait être livré en bonbonnes et attaquait les appareils en cuivre, spécialement les bouchons de jet en cuivre et en laiton qu'il fallait fréquemment remplacer.

2° Le W 23-17 de la firme Bayer, dont les autorités occupantes voulaient développer au maximum l'emploi en France, afin de pouvoir prélever chez nous des quantités de cuivre encore plus grandes. Le W 23-17, s'il a donné dans le Midi des résultats décevants, protégeait assez bien les grappes dans les autres régions françaises, mais les parcelles traitées avec cette spécialité perdaient beaucoup plus tôt leurs feuilles à l'automne que les ceps traités avec la bouillie bordelaise ou les autres sels cupriques à doses normales. L'action du W 23-17 dépassait cependant celle de la dose de cuivre qu'il contenait.

3° L'oxyde cuivreux ayant été largement préconisé en Suisse, le Ministère de l'Agriculture décidait de faire venir 20 tonnes de cuivre Sandoz au printemps 1944. Un assez grand nombre d'agriculteurs l'utilisèrent surtout dans la région du centre-est, mais les conditions climatiques des années 1944 et 1945 n'ayant provoqué que des invasions bénignes de mildiou, il n'a pas été possible, jusqu'à présent, d'établir avec certitude la valeur relative de l'oxyde cuivreux et de la bouillie bordelaise.

Depuis 1945, la fabrication de l'oxyde cuivreux a été réalisée industriellement en France. Les essais de 1946 doivent pouvoir nous donner des indications précises sur la valeur de cette formule.

On voit que, pour l'instant, la bouillie bordelaise reste la formule essentielle de la viticulture française.

Lutte contre l'oïdium.

Le manque de soufre conduisit à utiliser le plus possible de soufre noir de récupération (dosage 30 à 40 %) que les viticulteurs mélangent le plus souvent au soufre jaune et de minerai enrichi à 48 %, déjà connu

depuis longtemps. On en vint même aux environs des mines, à épandre le produit de l'extraction simplement broyé, dont la teneur atteint à peine 10 % et qui montre une très faible efficacité.

La pénurie de main-d'œuvre s'ajoutant à celle du soufre poussa les viticulteurs à développer l'usage de mélanger celui-ci aux bouillies pour le ou les traitements avant la floraison, afin de ne commencer qu'à ce moment le soufrage proprement dit. Bien des spécialités existaient : soufres mouillables dont la finesse et la suspension laissaient souvent à désirer, soufres dits « colloïdaux » dont les qualités physiques étaient généralement bonnes mais le prix élevé. Un juste milieu semble trouvé dans la préparation de soufre « pour pulvérisation » réunissant les avantages des deux formules précédentes.

Pour le même usage, on s'est parfois servi de bouillies sulfocalciques mélangées aux premiers sulfatages. En Anjou et Bourgogne, certains résultats ont semblé favorables. Bien entendu, le permanganate a rendu grand service pour arrêter les fortes attaques d'oïdium.

Par contre, c'est à tort que l'on a mis à l'actif de certains mouillants la protection apportée par le cuivre de la bouillie aux grappes des cépages, peu sensibles. L'avantage du mouillant fut de mieux répartir le fongicide.

Pour l'oïdium, maladie à foyers, l'expérimentation la plus rigoureuse reste sujette à caution et les conclusions doivent être prudentes quant à l'efficacité relative des fongicides.

Engrais.

La vigne n'a eu aucune attribution d'engrais de 1941 à 1945. Si le déficit d'azote, durant cinq ans, a bien réduit la vigueur des ceps, il a sans doute facilité leur défense contre les cryptogames.

CONSERVATISME OU ÉVOLUTION ?

par GERARD MAROT

Président de la Fédération Nationale des Syndicats d'Expérimentation et de Défense des Nouveaux Cépages Français de qualité obtenus par hybridation

S'il est une question fortement controversée, à l'heure où la reconstruction de notre vignoble national va commencer, c'est assurément celle de savoir qu'elle place doit être réservée aux hybrides producteurs directs dans le futur encépagement.

Deux thèses sont en présence ; deux thèses qui parfois s'affrontent avec une grande violence.

L'une, s'appuyant sur un conservatisme farouche, estime que seuls les viniferas sont capables de maintenir le facteur qualité et proscrit, d'une façon totale, l'emploi des hybrides.

L'autre, imbue du progrès qui s'est manifesté dans le domaine de l'hybridation viticole, depuis déjà pas mal d'années, affirme que les qualités culturales et viniques de certains nouveaux cépages sont telles, qu'elles ne sauraient être méconnues et que partant, les hybrides doivent avoir une large place dans la reconstruction du vignoble, eu égard également aux immenses services que la viticulture nouvelle a rendus et rendra encore à l'économie nationale Française.

Où est la vérité ?

Il ne m'appartient pas de plaider ici, longuement la cause de la viticulture nouvelle ; ses avantages étant suffisamment établis et reconnus par tous ceux qui la jugent avec une totale impartialité.

La résistance aux maladies chez certaines variétés, qui si elle n'est pas toujours totale, est toujours suffisante, leurs repousses après gelées, leurs productions régulières et importantes, etc... ont captivé maints vignerons, Les concours et les dégustations ont de leur côté, affirmé, la valeur réelle et indiscutable de certains vins d'hybrides.

Le temps de l'infâme Noah et de l'âpre Clinton n'est plus Les plantations d'hybrides ne se comptent plus par ares, mais par milliers d'hectares malgré la pléiade d'ennemis de bonne ou de mauvaise foi dont sont entourés les malheureux nouveaux cépages Mais leurs feuillages toujours verts, leurs grappes volumineuses et saines, ne valent-ils pas mieux pour la conversion des sceptiques que des pages de dissertations ?

Nous n'entendons pas par là dire que les hybrides doivent supplanter partout les vieux viniferas. Nous ne voulons pas en effet, à l'encontre de toute évidence, jeter l'exclusive sur des cépages qui ont fait la réputation viticole de la France. Mais en revanche, nous demandons qu'on nous rende la pareille, en ne bafouant pas, *à priori*, les résultats évidents et concrets d'un progrès, qui s'est manifesté dans le domaine viticole, comme il s'est manifesté dans les autres branches de l'agriculture où il a été admis et apprécié.

Nous n'entendons pas non plus prétendre que les milliers de cépages qui sont dus à l'inlassable travail de nos hybrideurs français sont tous bons et tous dignes de figurer dans le nouvel encépagement.

Une sévère sélection s'impose. Il n'y a pas d'hybride standard, il n'y a pas d'hybride universel.

N'en est-il pas de même d'ailleurs en matière de viniferas ? Pourquoi trouve-t-on telle variété donnant d'excellents résultats dans telle ou telle région, et des résultats diamétralement opposés dans d'autres ? Que

ferait par exemple, le Pinot Chardonnay dans les terroirs méridionaux et quelle désillusion le Carignan ne réserverait-il, pas planté dans les régions du Centre ou de l'Ouest ? Pourquoi en serait-il autrement pour les nouveaux cépages français, issus de l'hybridation ? La perfection est-elle de ce monde ?

Le climat, les sols et sous-sols ont une influence considérable sur la tenue d'un hybride, sur la qualité de son vin. Raison de plus pour déterminer, comme pour les viniferas, l'aire de culture et de production pour chaque cépage déjà retenu pour ses qualités ?

Or, depuis de longues années déjà, de nombreux expérimentateurs bénévoles se sont penchés sur cette si délicate question des hybrides producteurs directs et leurs observations, leurs études ont permis d'apporter une grande lumière dans le choix des variétés de sécurité.

Pourquoi dans ces conditions s'effrayer d'un problème dont la solution est en partie trouvée ?

Nous estimons qu'en premier lieu, un catalogue national d'hybrides, analogue à celui du blé, doit être dressé avec le concours de ces expérimentateurs bénévoles. En second lieu, ce catalogue national établi, chaque département, par l'intermédiaire d'une commission spécialisée où auront à figurer également certains de ces spécialistes, choisira les variétés convenant à son climat, à ses sols, en un mot à ses terroirs divers. Grâce à ce catalogue, un grand pas pourra être fait, qui permettra un encépagement raisonné avec des hybrides déterminés, offrant toutes garanties de sécurité pour la grande culture, tant au point de vue cultural qu'au point de vue de la qualité.

Pour donner à la méthode expérimentale toutes les possibilités qu'elle renferme, pour tirer des remarques des observations de ces apôtres d'une nouvelle croisade, et dans l'intérêt de tous, il fallait les grouper en une vaste organisation collective de façon à coordonner leurs efforts ; c'est chose faite avec le syndicat national d'expérimentation qui a succédé à la société d'expérimentation et d'études des hybrides et des métis dans le Centre Ouest.

Déjà une multitude de questionnaires a été établie par les quatre cents expérimentateurs de ce syndicat, et ont permis l'établissement de fiches de cépages, où à côté des renseignements ampélographiques, ont été soigneusement consignées les observations de tous ordres, résistance aux maladies, vigueur, tenue en terrains phylloxériques, affinité, etc...

Dans le cours de l'année 1947, de nombreuses dégustations vont être organisées sur tout le territoire où s'exerce la vie du syndicat, dégustations qui prouveront d'une façon péremptoire aux plus incrédules, que certains terroirs de notre France offrent à certains hybrides d'immenses possibilités viniques. Et comme celles qui les ont précédées, ces dégustations ne manqueront pas de surprendre agréablement un grand nombre de dégustateurs, composant les jurys.

Mais nos hybrideurs travaillent sans relâche et donnent le jour, chaque année, à de nombreuses variétés nouvelles. Or, ces variétés nouvelles, sous peine d'arrêter le progrès, doivent être étudiées, suivies en même temps, et durant plusieurs années en des endroits différents ; de façon à déceler parmi elles, celles qui un jour, auront à figurer dans le catalogue national. Or, là aussi, le syndicat national d'expérimentation à son rôle à jouer ; il ne faut pas un champ d'expérience unique par département ou encore moins par région, car les renseignements puisés dans ce champ unique ne sont valables que pour le lieu où il est planté. Grâce à la large compréhension de certains hybrideurs, les champs d'expériences des expérimentateurs du syndicat national, qui sont de l'ordre de cinq à six par départements vont être aménagés et augmentés de variétés, même hors commerce.

Que de temps gagné, et quelle sûreté pour l'avenir. Soyons vigilants et ne nous laissons pas dépasser dans cet ordre d'idées par les pays étrangers, jetons les yeux sur ce qui se passe à ce sujet en Suisse, et en Italie où tout dernièrement au congrès de Sienne, l'abrogation de la loi proscrivant les hybrides a été demandée et l'expérimentation mise à l'ordre du jour.

D'autre part, si le rôle de l'hybride est en principe d'être planté sur ses propres racines, ce n'est pas une règle absolue. Le problème des porte-greffes, et de leurs affinités avec certains hybrides, est un problème annexe à celui de l'expérimentation des cépages, qui n'a pas échappé aux préoccupations des dirigeants dudit syndicat. Tous les champs d'expérience établis en terrains calcaires, ultra-compacts ou ultra-secs et phylloxérants, comportent les mêmes variétés sur différents porte-greffes ; de même qu'en certains champs figurent les nouvelles variétés de porte-greffes.

Il ne suffit pas de connaître le degré de résistance d'un hybride aux maladies, ses possibilités de remise à fruits après gelées, son adaptation à tel ou tel sol, il faut aussi connaître et vite la valeur gustative du vin qu'il produit. C'est pourquoi chaque année, nos expérimentateurs effectuent par eux-mêmes ces premières vinifications ou les confient à des stations œnologiques. Qu'il me soit permis à ce sujet, d'adresser mes plus vifs remerciements à M. Depardon, directeur de la Station œnologique de Blois, qui chaque année veut bien vinifier avec une méthode qu'il a mise personnellement au point d'une façon heureuse, un nombre considérable de raisins de nouveaux hybrides, apportant par là, une indiscutable sincérité dans les résultats.

Conservatisme absolu, non ! Evolution, Oui ! Telle est l'inévitable vérité dans le problème de l'encépagement.

Quoi qu'en dise une certaine école, l'hybridation a rendu et rendra, en viticulture, les mêmes services qu'elle a rendus dans les autres domaines agricoles et bon nombre de viticulteurs l'ont bien compris en laissant dans leurs plantations une bonne part aux nouveaux cépages.

L'hybride envahissant prend chaque jour un peu plus de place, c'est un fait, constatons-le et acceptons-le !

Mais cette évolution ne doit pas être désordonnée, elle ne doit pas s'opérer sans méthode; cela nous l'admettons bien volontiers ; raison de plus pour confier à ceux qui de près la suivent depuis de longues années, le soin de la discipliner, de la rendre en un mot pratique.

Notre syndicat national, aidé de ses techniciens, les directeurs des stations de recherches d'Etat ou privées, Directeurs de services agricoles, etc... ne semblent-ils pas qualifiés pour ce faire ?



Vinification

INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS
DE DÉGUSTATION DE VINS D'HYBRIDES DU 5 AVRIL 1946, A POITIERS

par J.=E. RIVIÈRE

Membre de la Société S. E. H. M. C. O. (1)

Poursuivant ses travaux d'interprétation pratiques et scientifiques, la Société d'Expérimentation des Hybrides et Métis du Centre=Ouest, avait pu, grâce à l'obligeance de ses membres et au dévouement de son président, réunir à Poitiers un nombre imposant d'échantillons des vins d'hybrides obtenus sur les quatorze départements auxquels s'étend son activité.

Les vins ainsi présentés provenaient tous de cépages dont la valeur culturale reste consacrée par l'usage à l'heure actuelle.

Ils étaient tous vinifiés dans les conditions normales des exploitations viticoles du Centre=Ouest, et les défauts de certains échantillons présentés étaient là pour prouver la sincérité des produits examinés.

Les jurys, l'un composé de négociants, l'autre d'hô=teliers et de consommateurs, devaient se placer dans le cadre des produits de *qualité courante*, destination naturelle et normale des vins d'hybrides. Il s'agissait, pour eux, de classer, au moyen d'une échelle simple de points, les différents produits dans les catégories suivantes :

Excellent ; très bon ; bon ; assez bon ; médiocre ; mauvais.

Et c'est des points de cette échelle que je dois, main=tenant, tirer... la moralité de l'histoire.

Mais pour donner à cette interprétation toute sa valeur, qu'il me soit permis de dire qu'un plus petit nombre d'échantillons aurait sans doute permis aux jurys de faire un travail plus précis, mais il ne se serait affirmé nécessaire que s'il se fût agi d'un concours, ce qui, en somme, n'était pas le but poursuivi, puisqu'il ne s'agissait que de déterminer, parmi les variétés déjà retenues pour la grande culture, celles capables de fournir un vin de bonne consommation.

Par ailleurs, il serait aussi imprudent d'éliminer un cépage représenté par un seul échantillon, mal noté.

Nous savons tous, d'ailleurs, combien l'année 1945 fut féconde en vins mal équilibrés, manquant surtout d'acide tartrique et à quelles difficultés le vinificateur s'est heurté pour obtenir une fermentation correcte et totale.

C'est pourquoi, il serait aussi injuste de disqualifier ce malheureux S 8.357 teinturier, dont l'échantillon en fermentation s'est vu attribuer la cote de mauvais vin !

Il faut aussi tenir compte des échantillons uniques qui auraient pu souffrir de l'influence prédominante d'un terroir exaltant un goût spécial ou d'un accident, soit de bouchon, soit de travail, tel ce B. I. 505 incontes=tablement moisi.

Il y a enfin à tenir compte des tendances naturelles des jurys dont l'un, constitué par les consommateurs, reflète plus le plaisir de la langue que celui des marchands de vin dont les préférences iront incontestablement toujours aux vins de goût plus neutre. C'est à cela qu'il faut attribuer que, si Beyer 2 a été coté comme très bon vin, par les deux jurys, en blanc nouveau, il fut qualifié dans la catégorie des blancs vieux, bon, par les consom=mateurs, et mauvais, par les commerçants.

Son sort a, d'ailleurs été partagé en cela par le Perraton 34 et le S. V. 12.375.

Ce simple raisonnement me met donc dans l'obli=gation de considérer, d'une part, les vins représentés par des échantillons multiples et ceux ne l'étant que par un échantillon unique, pour lesquels, pour les raisons exprimées plus haut, le jugement doit être interprêté avec beaucoup de circonspection.

1° Vins blancs.

C'est le 11.803 qui a réuni, sur ses trois échantillons de vin blanc nouveau, le maximum de suffrages ; en vin blanc vieux, les avis ont été partagés entre les deux jurys dont un le juge très bon.

Le Seyve=Villard 2.276 en nouveau a réuni, lui aussi, l'unanimité des suffrages, l'un de ses échantillons ayant même été qualifié d'excellent.

Et parmi les cinq échantillons de ce numéro, présentés en vieux, deux seulement ont été qualifiés de très bon, trois de bon.

Deux échantillons de 4.986 nouveaux ont reçu des interprétations très différentes de la part des deux jurys, vraisemblablement à cause de leurs bouquets qui n'ont

(1) Société d'Etude des Hybrides et Métis du Centre=Ouest: 26, rue d'Alsace Lorraine, à Poitiers (Vienne)

pas été prisés par les commerçants ; mais les consommateurs ont trouvé l'un des échantillons excellent.

Les cinq échantillons en vin vieux présentaient entre eux des différences très marquées, mais ont été, dans l'ensemble, mieux jugés que les échantillons vins neufs : deux échantillons sont cotés très bon vin.

En quatrième position seulement, 10.868 jugé bon ou très bon, sur un seul échantillon en vin neuf, médiocre ou assez bon en vin vieux.

Excelsior nouveau a également été jugé bon sur un échantillon qui a plu davantage aux consommateurs qu'aux commerçants, certainement à cause de son bouquet prononcé. Il a été jugé assez bon sur deux échantillons de vin vieux.

Par contre, j'ai été surpris de voir les deux échantillons de vin vieux du 9.110 aussi sévèrement jugés ; il en a été de même du Seibel 10.173, dont j'avais eu l'occasion de déguster d'excellents échantillons à Blois, sans doute en raison de son léger goût de réglisse pourtant agréable.

S. 11.342 classé vin ordinaire.

10.076 a été jugé bon en vin vieux.

Quant aux autres échantillons Baco 22 A, 8.716, 6.168, n'ont pas retenu l'attention des jurys, Ravat 6, lui-même, n'a été jugé bon que par les consommateurs et baptisé à goût de bonbon anglais par les négociants.

2° Vins rosés.

Sur les sept échantillons, le 5.455 vinifié en rosé, présentait deux échantillons qui ont été jugés bons, trois, très bons, les autres (nos 10.076, 13.053 et 8.365) n'ont pas pu retenir notre attention.

3° Vins rouges.

a) *Echantillons multiples.* — C'est encore à Seibel 5.455 que reviennent les meilleures cotations, et il lâche le lot et de loin : sept de ses échantillons en vieux décrochent 5 « très bon » et quatre échantillons nouveaux trois « bon vin ». 8.365 était représenté, en vieux, par deux échantillons qui ont été jugés bons ou très bons.

Sur deux échantillons de Baco n° 1, l'un d'eux a été jugé bon ou très bon.

Oberlin 595, présente deux échantillons, en nouveau, et trois, en vieux, qui sont tous qualifiés « très bon vin ».

Léon Millot de l'année emporte sur un et deux échantillons la classe des très bons vins, l'échantillon en vin vieux est classé « bon ».

Sur deux échantillons de 7.053, l'un d'eux a été jugé bon en vin nouveau, assez bon ou médiocre en vin vieux, ce qui n'a rien de surprenant, étant donné le degré généralement quelconque donné par ce cépage d'abondance.

b) *Echantillons uniques.* — C'est B.4503 qui a été coté très bon en vin neuf alors que son échantillon de vin vieux était jugé médiocre.

Seyve-Villard 18.307 a été jugé bon en vin neuf, Seibel 8.355 très bon en vin vieux, alors que 8.745 a été mieux jugé en vieux qu'en neuf où il a été considéré comme très bon.

10.096 a également été jugé assez bon. 4.643 n'a pas spécialement à retenir notre attention, celui-ci ayant été coté médiocre tant en vin neuf qu'en vin vieux.

4° Vins en mélange

D'une manière générale, les différents échantillons ont été, en moyenne mieux cotés que pour les vins de variété pure.

Parmi les mélanges moins bons, notons en rouge : 5.455 + 7.053, ce qui semble assez surprenant, S. 13.669 + L. 244 + 0.096, puis, 7.053 + 8.748 + 10.878 + 5.276 et enfin le mélange vieux de 7.053 + 5.276 et dans les blancs en mélange, 11.342 + 5.276 + 12.375, 10.868 + 12.583 + 5.409 et citons parmi les meilleurs qui ont été cotés très bons : (5.455 + 7.053 + 4.986) (7.053 + 8.745 + 5.455) (7.053 + 5.455 + 8.357 + 10.878) pour les mélanges nouveaux et S. 5.455 + 8.746 pour les rouges mélanges vieux. Ainsi qu'un mélange de Kuhlmann.

Le mélange 10.868 + 10.173 + 8.229 a été coté excellent, 5.276 + 10.868 + 4.986 a été coté très bon. 10.173 + 10.868 + S. V. 5.276 bon, 11.803 + S. V. 12.303, bon.

Les résultats de ces mélanges n'offrent pas un grand intérêt, du fait qu'on ignore dans quelles proportions les mélanges ont été constitués.

Il apparaît que ceux-ci ont été faits plutôt au hasard de l'encépagement qu'en partant de choix judicieux des différents composants.

Conclusion.

Il semble donc que, sauf en conditions extrêmement particulières, et dans le cadre des conditions de production des quatorze départements, les cépages Seibel 11.803, S. 4.986, S. V. 276, puissent être multipliés, en vue de donner des vins blancs susceptibles d'être utilisés par le commerce pour effectuer les coupages dont il a besoin ; alors que Beyer 2, Perraton 34 et S. V. 12.375, Excelsior, S. 10868, S. 10.173, S. 10076, et S. 9110 seront susceptibles de donner davantage de satisfaction à la clientèle particulière.

Léon Millot, Oberlin 595 et Baco n° 1 S.8.365, B.4.503 et S. 5.455 sont susceptibles de fournir des vins rouges de très bonne qualité, en faisant remarquer toutefois que Léon Millot, le plus coté en vin neuf, peut donner des déceptions au vieillissement, que B. 4.503 ne semble pas gagner de qualités en prenant de l'âge, et que les vins rouges plus ordinaires seront produits par S. V. 18.307. S. 13.053. S. 8.745. S. 7.053 et S. 10.096. Quant aux mélanges, nous estimons qu'ils constituent une formule heureuse qui, tout en plaisant, donne d'excellents résultats.

Souhaitons que dans d'autres manifestations de ce genre, certains cépages de valeur puissent reprendre, grâce à des échantillons multiples, ainsi que certains cépages nouveaux, la place à laquelle ils ont droit et venir ajouter quelques fleurons à cette viticulture moderne dont l'intérêt et les progrès s'affirment chaque année.



Economie Viti-Vinicole

LE COMMERCE D'EXPORTATION DES VINS DE FRANCE

par Léon DOUARCHE

Il est bon, en ce début d'année, de faire le point en ce qui concerne l'exportation des vins de France. On vient justement de publier les statistiques pour toute l'année 1946. Elles nous permettent de constater de sérieux progrès sur l'an dernier pour tous nos clients, sauf la Suisse.

En effet, nous avons exporté en 1945, 771.000 hectos, valant 1.221 millions de francs, et pour l'année 1946, nous sommes arrivés à 728.000 hectos valant 7.570 millions de francs. La Suisse ne figure dans ces totaux que pour 224.000 hectos en 1946, contre 598.000 hectos en 1938. Mais tous lez autres pays sont en nette pro=gression en 1946 sur 1945.

Voici deux *tableaux* comparatifs, qui sont tout à fait suggestifs, et qui nous montrent, l'un (1) la répartition de nos exportations par catégories de vin, l'autre (II) la proportion des achats de nos principaux clients, en 1938, et en 1946.

TABLEAU I

Exportations des vins de France

	1938 milliers d'hectos	1938 millions de frs	1946 milliers d'hectos	1946 millions de frs
Moûts de vendange	3	4	4	23
Vins de Bordeaux	316	198	132	1.877
Champagne / Mousseux	107	346	99 / 7	2.573 / 137
Vins de liqueur	102	94	133	1.025
Vins de Bourgogne / Vins d'ailleurs	501	223	41 / 312	574 / 1.361
Totaux	1.029	865	728	7.570

TABLEAU II

Principaux clients des vins de France
(en milliers d'hectos)

	1938	1946
Champagne :		
U. S. A.	17,	24,3
Belgique	14,6	18,6
Grande=Bretagne	27	16,7
Allemagne	0,8	9,5
Suède	4,8	2,6
Egypte	0,5	1,2
Argentine	2,	1,4
Pays=Bas	3,9	1,7
Bordeaux :		
Belgique	73,5	52,8
Grande=Bretagne	31,8	22,0
Pays=Bas	20,7	11,5
Suède	5,0	3,9
Allemagne	41,5	3,3
Vins de liqueur :		
Belgique	20,4	69,4
U. S. A.	15,5	13,2
Grande=Bretagne	13,7	5,4
Allemagne	4,0	0,9
Vins d'ailleurs :		
Suisse	211,5	205,9
Belgique	44,3	71,7
Grande=Bretagne	18,4	3,8
U. S. A.	16,2	1,3
Allemagne	40,8	0,2

Le champagne tient, bien entendu, la tête de nos exportations en valeur. Nous avons, en 1946, expédié pour 2.573 millions de frs de champagne au dehors, contre 346 millions de frs en 1938.

La situation du commerce d'exportation de nos vins de liqueur est également très favorable. De 102.000 hectos en 1938 nous sommes passés à 133.000 en 1946 et dans le même laps de temps, d'une valeur de 94 millions de francs, à une valeur de 1.025 millions de francs.

Si nous négligeons les moûts de vendange, dont l'exportation est peu considérable, puisqu'elle ne dépasse pas 3 000 hectos en 1938 et 4.000 hectos en 1946, les exportations de nos autres vins marquent une dimi=nution sensible en quantité, la valeur étant évidemment très supérieure, étant donnée la dépréciation du franc.

Nous n'avons plus exporté, en 1946, que 132.000 hectos de vins de Bordeaux, contre 316.000 en 1938, et

363.000 hectos de vins d'ailleurs, au lieu de 501.000. Cela tient à la diminution considérable des achats de vins de Bordeaux sur les marchés d'avant-guerre. notamment en Allemagne, en Grande Bretagne, aux Pays-Bas et en Belgique.

Quant aux vins d'ailleurs, si la Belgique a presque doublé ses achats, surtout en vins de Bourgogne, la clientèle allemande s'est, bien entendu, effondrée, les exportations en Grande Bretagne et aux Etats-Unis ont fortement diminué. Enfin la Suisse, qui était notre principal client en 1938 et qui nous avait acheté 598.000 hectos de ces vins en 1945, est tombée à 224.000 hectos à peine en 1946, par suite de la concurrence des vins portugais, espagnols, hongrois, moins chers que les nôtres, et aussi, ce qui est un peu plus consolant pour nous, des achats considérables de vins d'Algérie, qui se sont élevés à 235.000 hectos, que la Suisse a importés en 1946, au lieu de 52.000 hectos de vins d'Algérie envoyés en Suisse pendant l'année 1945.

Si maintenant nous dressons le *tableau* (III) des principaux clients de nos vins de France pendant l'année 1946, nous obtenons les chiffres ci-après.

TABLEAU III
Principaux clients des vins de France
en 1946
(en milliers d'hectos)

1. Belgique	230	9. Egypte	3,5
2. Suisse	224	10. Argentine	3,0
3. Colonies Françaises	67	11. Brésil	2,7
4. U. S. A.	59	12. Canada	2,5
5. Grande-Bretagne	57	13. Norvège	2,0
6. Pays-Bas	29	14. Tchécoslovaquie	1,9
7. Allemagne	15	15. Indes anglaises	1,8
8. Suède	9	16. Union Sud africaine	1,7

Un pays se détache dans ce *tableau*, la Belgique, dont les achats sont très supérieurs en 1946 à ce qu'ils étaient avant guerre, puisqu'ils ont bondi de 160.000 hectos en 1938 à 230.000 en 1946. Les U. S. A. ont augmenté aussi nettement leurs importations, passant de 48.000 hectos en 1938 à 59.000 en 1946. D'autres pays ont fait aussi des progrès sur 1938, notamment l'Egypte, le Brésil, les Indes Anglaises, et l'Union Sud Africaine. Enfin l'U. R. S. S. qui avait disparu de nos statistiques d'exportation de vins depuis 35 ans, reparaît à nouveau avec 500 hectos de vins, de Champagne, Bourgogne et Bordeaux.

Ceci trace la conduite à suivre par notre gouvernement dans les tractations et conventions commerciales avec les pays étrangers, en y protégeant nos crus, pour leur redonner leur place d'autrefois, dans le monde entier, c'est-à-dire la première.

Notre commerce d'exportation, qui est dirigé par des professionnels de haute classe, connaissant à fond les marchés extérieurs, saura faire les efforts nécessaires, si on ne le bride pas par un dirigisme outrancier, laissé aux mains d'incompétents, et si on le défend contre des barrières douanières et fiscales de plus en plus élevées, qui deviennent une forme détournée de prohibition.

Un exemple typique à ce sujet nous est fourni par la Grande Bretagne. En 1875, les droits de douane frappant un vin de Bordeaux entrant en Angleterre étaient de 1 shilling par gallon, et le shilling valait alors 1 fr. 25. En 1946, ces droits de douane ont été portés à 17 shilling, et le shilling vaut aujourd'hui 24 frs au taux du change officiel. Ainsi donc, en francs français, les droits de douane sont passés en Grande Bretagne, par gallon, de 1 fr. 25 en 1875 à 408 frs en 1946. Résultat : nos exportations de vins en Grande-Bretagne sont tombées de 290.000 hectos en 1875 à 92.000 hectos en 1938, et à 57.000 hectos en 1946. La démonstration est concluante.

LA SITUATION VITICOLE FRANÇAISE
TELLE QU'ON LA VOIT EN AMÉRIQUE

Le *Wall Street Journal* du 27 novembre dernier a publié sous la signature de son correspondant, M. Charles W. Hargrove, l'article dont nous donnons ci-dessous la traduction, sur la crise du vin et des alcools de bouche en France. Il n'est certes pas sans intérêt de connaître sur ce point l'opinion d'un représentant qualifié d'un grand pays dont le marché est plein d'attraits pour nos producteurs.

La France assoiffée manque de vin ordinaire. — Le commerce des vins stocke les marques de qualité. — Le Français reçoit moins d'un litre par semaine et paye cinq fois le prix d'avant-guerre. Les exportations attendent la dévaluation du franc.

La France n'a pas assez de vin.

Le visiteur étranger découvre bientôt combien il est difficile de se procurer du cognac ou du champagne, ou n'importe quel cru réputé de Bordeaux ou de Bourgogne. Souvent, au café, que celui-ci soit grand ou petit, il est impossible d'obtenir un verre de vin de n'importe quelle appellation et même l' « ordinaire », sans étiquette, peut manquer, ou est très cher. En fait, la ration du citoyen français en vin ordinaire est de moins d'un litre par semaine, ce qui est à peine le tiers de ce qu'il buvait avant-guerre. Et le prix qu'il doit le payer est de cinq ou six fois ce qu'il était dans le bon vieux temps.

Certes, il y a quasi-abondance de vins de qualité dans le pays ; seul, le vin ordinaire est rare. Mais les vignerons et les négociants en vins ne désirent pas vendre leurs stocks de vins fins pas plus en France qu'à l'étranger, tant que le franc sera à sa valeur actuelle. Presque chaque jour, on parle dans les journaux de la

dévaluation du franc, et ils pensent que le vin augmentera de valeur, — en francs — quand elle se produira. C'est pourquoi ils se réservent (1).

Pour la même raison, les négociants ne veulent pas exporter. Quand la première expédition de cognac arriva à New-York, le prix coté en dollars — converti au taux officiel de 50 fr. pour un dollar — n'a tenté aucun acheteur. Et le Gouvernement français n'aurait permis à aucun exportateur de conserver les dollars qu'il eût pu en obtenir avec l'idée de les convertir plus tard à un meilleur taux de change.

Il y a, naturellement, d'autres raisons qui, un an après la libération, rendent les exportations de vins français encore très modestes. Les transports à l'intérieur restent difficiles, tandis que le fret maritime est rare. Les exportateurs français qui essayent de traiter avec des clients étrangers se heurtent à toutes sortes de formalités paperassières. Quand un ministère les incite à reprendre les expéditions, disent-ils, un autre y met quantité d'obstacles. Et les pays européens appauvris ne mettent aucun empressement à admettre des produits considérés comme un luxe quand l'approvisionnement en produits essentiels est encore difficile.

Entre temps, la demande à l'intérieur et à l'extérieur de la France s'accumule, car il y a eu une « famine » de cinq années en vins français. Comme un expert l'a fait remarquer : « Nous pourrions vendre tout notre stock de cognac sur le marché intérieur et même ne pas en avoir assez pour le satisfaire ». Qu'on y ajoute la demande de l'étranger et l'on constate que les perspectives d'avenir du viticulteur sont plus enviables que celles du consommateur.

Quand les légions allemandes se déversaient en France, elle leur est apparue comme un pays de lait et de miel — et de vin. Ils firent payer les vignobles. Avant les batailles, les troupes étaient grisées au champagne. L'armée nazie a chargé de cognac un nombre impressionnant de camions. Elle imposa des contributions en nature sur les fameux Châteaux. Mais n'importe qui appartenant au commerce des vins vous dira que les vins des très grands crus ne passèrent jamais par les gosiers nazis et qu'il y en a maintenant de gros stocks attendant les marchés et les prix voulus. Les Allemands eurent les vins nouveaux et bon marché sans s'en apercevoir.

Disette aiguë d'« ordinaire ».

Le vin ordinaire, dont le déficit est si sérieux, constitue les neuf dixièmes et même plus, de l'ensemble de la production vinicole française. On sait que les vignobles exigent une attention constante et beaucoup de soins ; les vignes doivent être traitées avec des produits chimiques, tels que le sulfate de cuivre et le soufre. Or, les produits chimiques et la main-d'œuvre ont été rares pendant la guerre, et il en a été de même des chevaux, des tonneaux, des bouteilles et des bouchons. A ces difficultés, qui ont gêné la production, s'ajoute le fait que la terre plantée en vignes a été réduite de plus de 40.000 hectares depuis 1939 et que le rendement en vin par hectare est tombé très bas. Enfin, jusqu'à ce que la France soit libérée, — et même ensuite pendant quelque temps, — il n'arriva pas de vin d'Algérie ou de Tunisie, alors qu'avant la guerre, ces pays contribuaient pour une grande part à satisfaire le goût inné du Français pour le vin.

Avant que l'approvisionnement en vins ordinaires redevienne normal, les vignobles du midi de la France devront être restaurés et on peut en dire autant de ceux d'Algérie et de Tunisie, qui ont également été forcément négligés. Cela emploiera beaucoup de temps, beaucoup d'argent et beaucoup d'efforts.

La crise actuelle du vin en France n'est pas la première. On pourrait dire que dans la vie d'un septuagénaire français, l'histoire du vin n'a été qu'une série de crises. Mais toutes ces crises, (sauf pour la première en 1870, et pour la dernière, en 1945), ont été dûes à un excès de vin et non pas à une disette. Il y a soixante-dix ans, on vit surgir une terrible invasion dans les vignobles, celle du phylloxera, qui les détruisit presque tous. Cette fois, la guerre éclata au moment précis, où on allait avoir recours à une législation compliquée pour résoudre le problème des excédents. Cette législation existe toujours, mais à présent le problème s'est retourné puisqu'on est en face d'une disette sévère.

Progrès réalisés après la guerre précédente.

Les statistiques montrent que dans les premières années de ce siècle, la production du vin en France a varié entre 49 et 54 millions d'hectolitres. La viticulture française s'est beaucoup développée après la précédente guerre mondiale. On notait une surproduction de 20 millions d'hectolitres. C'est alors que le Parlement vota le statut viticole qui devait régulariser l'extension des vignobles et prévoyait l'arrachage des vignes sur quelques 140.000 hectares. Le Gouvernement entreprit aussi l'achat de fortes quantités d'alcool de vin.

Juste après le début de la guerre, en 1939, on avait eu une forte récolte de vin de quelques 60 millions d'hectolitres. Mais l'année suivante, après l'invasion allemande, la production du vin était en déficit de 30 % et elle a régressé de plus en plus depuis. En 1944, les vignobles produisirent 60 % de moins qu'en 1938, et en l'année 1945, une forte gelée de printemps est venue s'ajouter aux autres facteurs de baisse, de sorte que le commerce ne compte même pas sur la moitié de la production totale d'avant-guerre.

Le million et demi de gens exploitant les vignobles, — dont la surface moyenne est d'environ un hectare — se plaignent amèrement à l'heure actuelle de l'énorme renchérissement de la main d'œuvre, et de la difficulté d'obtenir le matériel nécessaire, sauf au marché noir à des prix fantastiques. Ces gens, avec leur personnel, représentent un facteur électoral puissant et, c'est immédiatement avant les premières élections françaises que les prix accordés aux viticulteurs furent doublés par le Gouvernement sortant. Et les viticulteurs feront entendre leurs voix dans la nouvelle Assemblée. Il ne serait pas surprenant que de nouvelles lois fussent adoptées pour encourager la production, plutôt que pour la réduire.

---

(1) *N. d. l. R.* L'auteur américain de cet article semble renverser la question. En réalité, ce sont les acheteurs étrangers qui attendaient la dévaluation. Il le dit d'ailleurs lui-même dans la suite.

L'approvisionnement est bon en vins de marque.

Les vins de marque doivent être conservés pendant de nombreuses années avant d'atteindre un âge suffisant — qui leur donne la maturité —. Aussi, une mauvaise récolte n'influence pas tout de suite la quantité dispo= nible pour le consommateur. Par exemple, quatre journées de gelée en mai 1945 ont réduit, l'année der= nière, à moins de 200.000 hectolitres la production de cognac, qui habituellement dépasse 2 millions d'hec= tolitres. Depuis le désastre du phylloxera d'il y a 70 ans, la production n'a jamais été aussi faible. Mais les stocks de Hennessy, Martel, et Courvoisier restent aussi considérables que ceux de Mumm, Veuve Clicquot et Heidsieck dans une autre partie de la France. Et ceci a autant d'importance pour les producteurs français que pour les consommateurs américains et britanniques, gros clients en cognac et en champagne. En cognac seulement, les stocks dépasseraient 450.000 hectolitres, chiffre supérieur à celui d'avant=guerre.

(*Wall Street J.*, 27=XI=45).

LE PROBLÈME DE LA QUALITÉ EN FRANCE DEPUIS LES CORPORATIONS (APPLICATION AUX BOISSONS)

par Alfred HOT.

L'idée de qualité s'oppose à l'idée de masse, de production en série et sans contrôle. Quant à la qualité elle=même, elle implique constamment un choix, qu'il s'agisse de la matière première, de la technique appliquée ou de la recherche des meilleurs modes d'élaboration ou de présentation du produit considéré. Ce choix, qui est un élément essentiel de la qualité, varie avec la nature des objets, ce qui ne veut pas dire que celle=ci concerne uniquement les produits coûteux, car elle vise parmi les produits, ceux dont la création et la mise au point ont nécessité des études particulières, le concours de cir= constances favorables, des recherches constantes et l'intervention d'une main=d'œuvre bien dirigée, ingé= nieuse et habile. La qualité ne porte donc pas exclusivement sur des articles d'art, de mode ou de luxe. Il n'est, pour s'en rendre compte, que de visiter les nombreuses foires=expositions, les salons d'Arts ménagers ou autres qui ont précisément pour mission de présenter aux yeux parfois émerveillés des visiteurs, le résultat des étapes parcourues par le progrès sous toutes ses formes. Ainsi, ce sont les produits dans lesquels se reflète la marque du goût autant que l'évolution de la technique qui sont aussitôt après recherchés et réclamés par les consommateurs.

Mais la question se pose alors de savoir si les garan= ties exigées par les acquéreurs de tels produits se trouvent réunies et par quels moyens, le cas échéant, elles peuvent être obtenues pour la satisfaction des intéressés.

Autrefois, sous le régime des corporations, des règlements un peu étroits, des prescriptions qui nous paraissent maintenant désuètes, avaient pour effet de conférer à l'article fabriqué et mis ensuite dans le com= merce, une sorte de privilège dont le bénéfice était tout= à=fait légitime et justifié. Ces prescriptions révélaient en effet un souci et une préoccupation de qualité qui ont été un peu perdues de vue après la suppression de cette institution.

C'est un tel souci, en effet, qui astreignait les arti= sans de l'époque à une même discipline technique à l'intérieur de chaque corporation. Il s'agit alors de fa= briquer des produits « bons et loyaux » selon l'expres= sion employée communément aux XVIIe et XVIIIe siècle. Les corporations entrent d'ailleurs en guerre contre « le faux travail ». La marque individuelle du maître et parfois même celle du compagnon doivent être apposées sur des objets fabriqués, lesquels reçoivent en outre, de la corporation elle=même, une sorte de sceau qui avalise cette première forme de label. En matière d'exportation, cette marque officielle engageait tous les fabricants ressortissant à la même corporation.

Ce contrôle, exercé par les hommes de métier, était complété par celui des jurés qui visitaient les ateliers, ce qui donnait lieu à toutes sortes de contestations. Il y avait, enfin, le contrôle du public lui=même qui grâce à l'obligation faite aux intéressés de travailler à la vue des passants, pouvait s'assurer ainsi qu'aucune fraude im= portante n'était commise dans la confection de tel ou tel objet. On cite le cas des tailleurs qui en 1295, à Paris, ne pouvaient faire un habit « qu'à la vue du peuple » et celui des tisserands d'Amiens qui devaient travailler « sur la devanture ».

C'est en raison de l'abandon de toutes garanties de cette nature que l'on enregistre, depuis lors, de nom= breuses récriminations à propos de tel ou tel produit.

Il serait cependant injuste de ne pas signaler qu'en plusieurs domaines, la défense de la qualité ou de l'ori= gine des produits a fait l'objet de mesures appropriées dont la plupart se sont révélées efficaces.

Sans insister outre mesure sur la garantie donnée par l'Etat, en vertu de dispositions remontant à la loi de brumaire an VI, du titre en métal fin des ouvrages d'or, d'argent et de platine, par l'apposition d'un poin= çon, il est à remarquer que cette garantie s'ajoute à celle

que donne le fabricant lui-même par l'apposition, sur lesdits ouvrages, de son poinçon de maître. Or, il n'est pas douteux qu'à cet égard, les bijoutiers, joailliers, orfèvres, fournissent, grâce à la garantie donnée par l'État, une preuve de la valeur et de la qualité de leurs ouvrages dont ils tiennent à se prévaloir et qu'ils ne sauraient abandonner vis-à-vis de leur clientèle. Il y donc, déjà, dans notre législation, un précédent notoire de la marque de la qualité fournie par l'Etat; son ancienneté même est de nature à en démontrer l'efficacité.

Il est d'ailleurs, d'autres articles pour lesquels a été revendiquée de bonne heure une marque de commerce ou de fabrique à propos de laquelle on a réglementé simultanément le droit d'usage, le droit de transmission et le droit de poursuite. Ainsi, le droit exclusif à l'usage d'une marque appartient désormais à celui qui s'en sert le premier et en opère le dépôt dans les conditions prévues par la loi. Le droit de transmission implique l'obligation de transférer l'établissement en même temps que la marque proprement dite et ainsi celle-ci ne pourra servir à couvrir un produit étranger à l'établissement dont elle était à l'origine le signe distinctif. Quant au droit de poursuite, il permet naturellement de réprimer les contrefaçons, l'usage d'une marque contrefaite, l'apposition ou l'altération frauduleuse d'une marque appartenant à autrui ainsi que la vente ou la mise en vente d'un produit similaire dans des conditions rappelant celles déjà consacrées pour ce produit dont on veut maintenir les caractères essentiels et qui lui sont propres.

Dans le domaine de la production agricole, il est superflu de souligner la portée de la loi du 1er août 1905, sur la répression des fraudes commerciales. Cette loi a, en effet, codifié toutes les dispositions un peu éparses qui avaient été prises au cours du siècle précédent. Elle a donné lieu à des décrets qui ont établi une *définition légale* des principaux produits alimentaires, en particulier des diverses boissons, alcooliques ou non. Il convient toutefois, de remarquer qu'en ce qui concerne le vin, cette définition date de la loi Griffe du 14 août 1889.

Quoi qu'il en soit, si le problème de la qualité a été déjà évoqué et s'il a donné lieu à des mesures qui se sont révélées indispensables et, par surcroit efficaces, il n'a été, de toute évidence, que partiellement résolu. Les précautions prises et mises en œuvre ont eu évidemment des conséquences heureuses, mais la nécessité d'augmenter la portée de cette défense des produits de qualité demeure plus que jamais impérieuse, car, s'agissant de notre pays, il importe que ce dernier conserve dans le monde la réputation qui accompagne bon nombre de ses produits.

On s'est rendu compte que la crise particulièrement aiguë des relations commerciales avec l'étranger est en quelque sorte permanente. On devrait pourtant s'employer activement et rechercher tous les moyens propres à la faire disparaître pour des raisons de prestige autant que pour ramener notre balance commerciale à un niveau moins alarmant qu'il n'a été pendant si longtemps.

Quelques obstacles se dressent cependant qui arrêtent ces efforts ou risquent de les compromettre. Il est certain, en effet, que la question des débouchés est de celles qui se posent en premier lieu. Qu'il s'agisse des débouchés intérieurs ou extérieurs, les produits en cause verraient leur écoulement ralenti à la suite d'évènements ou de circonstances de nature diverse. Mais c'est surtout à propos du prix que surgissent les plus redoutables antagonismes entre le prix de vente imposé par le coût de production et le pouvoir d'achat du consommateur. Une hausse ainsi généralisée arrêterait les exportations tandis qu'à l'intérieur même du pays, la consommation s'atténuerait dans la mesure ou le pouvoir d'acquisition ne serait pas arrivé au même niveau que celui des prix ainsi pratiqués. Et on ne parle pas des incidences monétaires et fiscales qui sont toujours déterminantes en la matière.

Des complications nombreuses sont donc de nature à entraver l'œuvre ainsi entreprise, soit par les pouvoirs publics, soit par les producteurs ou les commerçants eux-mêmes qui recherchent tous les moyens propres à sortir d'une situation qui leur est si préjudiciable.

Toutefois, des solutions ou des remèdes nombreux sont périodiquement préconisés, Les uns, d'une inspiration trop théorique ne dépassant pas le stade de l'expérience localisée et tout-à-fait épisodique. Les autres procédant de formules trop empiriques sont invariablement voués à un échec qui rend plus malaisées de nouvelles recherches dans la même voie.

On a ainsi suggéré de faire appel aux corporations elles-mêmes en ressuscitant un peu les méthodes appliquées autrefois par les divers corps de métiers. On fait ainsi état des résultats acquis en matière de vins de qualité (appellations d'origine contrôlées) où la décision imposée par les organisations professionnelles et sanctionnées par les pouvoirs publics ont permis d'aboutir dans l'ensemble au but cherché.

Parallèlement, on s'est efforcé de remédier aux méfaits de la concurrence déloyale grâce à un renforcement des mesures préventives ou répressives déjà en vigueur.

Mais, qu'il s'agisse de projets envisagés ou de solutions déjà intervenues, il apparaît bien que ces résolutions ou ces remèdes déjà apportés ne peuvent guère modifier l'état de choses existant dans un sens favorable aux intérêts en cause.

C'est pourquoi seules des mesures d'ensemble paraissent susceptibles de remédier vraiment à une situation qui ne saurait demeurer trop longtemps sans solution.

Parmi ces mesures, l'institution d'une *marque nationale* est de celles qui méritent toujours un examen des plus attentifs.

La défense de la qualité a, ainsi, dans le domaine des mesures d'ensemble qui seules s'avèrent efficaces pour aboutir à des résultats tangibles, fait l'objet d'une proposition de loi de M. Elbel, tendant à instituer une « marque nationale » de la qualité française pour les produits agricoles, industriels et commerciaux.

Cette proposition, déposée le 15 mars 1943, a rallié tous les suffrages, tant il est vrai que lorsqu'il s'agit d'un remède aussi nécessaire pour un mal aussi évident, aucun doute ne subsiste sur le bien-fondé d'une initiative ayant pour effet d'apporter une solution satisfaisante destinée à mettre fin aux préoccupations de tous.

D'après l'article 1er de ladite proposition, la marque ainsi instituée a pour but de garantir l'origine et la qualité des produits tant agricoles qu'industriels ou commer-

ciaux. Cette marque qui pourrait être apposée sur les emballages autant que sur les produits eux=mêmes ne se substituerait en aucune façon aux autres marques ou labels dont il serait déjà fait régulièrement usage par les producteurs ou fabricants de ces mêmes produits. Il s'agit, bien entendu, uniquement des produits français pour lesquels, en vue de l'application de la loi, une commission permanente instituée au Ministère du Commerce (actuellement, ce serait au Ministère de la Production Industrielle) serait chargée d'assurer la liaison et l'unité de vues entre les différents départements ministériels intéressés. Ainsi, chacun de ces départements établirait, sur l'avis conforme d'une sous=commission siègeant auprès de lui, la liste des divers groupements ou organismes professionnels habilités pour la délivrance des autorisations d'apposition de ladite marque.

L'autorisation en cause donnerait lieu, moyennant versement d'une redevance annuelle, à la remise d'un certificat garantissant le droit à l'usage de ladite marque.

Il est, en outre, précisé dans la proposition de loi qu'en cas d'usage abusif de la marque, le droit d'utiliser celle=ci pourra être retiré, soit définitivement, soit pour une période déterminée, par décision du ministre intéressé et après avis de la sous=commission fonctionnant auprès de son département. De plus, le particulier ou le groupement ainsi en défaut, serait exclu définitivement ou provisoirement des marchés de l'Etat et des administrations et collectivités publiques.

Telle est l'économie générale de la proposition de loi de M. Elbel, laquelle, avant d'être votée à l'unanimité par la Chambre des Députés en mars 1936, avait fait l'objet au préalable d'un intéressant rapport déposé le 27 février précédent, au nom de la Commission du Commerce et de l'Industrie.

On voit donc qu'en permettant d'apposer sur les produits une marque apparente, claire et compréhensible pour tous, marque qui les distingue de tous autres produits ne présentant pas le même caractère, on répond au vœu de nombreux producteurs ou fabricants qui sont présentement désarmés dans la recherche d'une prédominance justifiée de leurs produits sur le marché et dans la défense des mêmes produits contre toute contrefaçon possible. Ces producteurs et ces fabricants au même titre que les commerçants du reste et tels les artisans du Moyen=Age pourraient ainsi signaler à l'attention du public les produits ou les objets qui leur ont coûté le plus de soins. Le choix des acheteurs serait aussi en quelque sorte guidé et assorti de toutes les garanties désirables. Les exportateurs, de leur côté, auraient moins de peine à faire prévaloir sur les marchés étrangers les articles qu'ils y apportent, et, en particulier, ceux qui doivent légitimement faire apprécier, sans réclame tapageuse, les traditions de probité et de loyauté des producteurs et fabricants français.

Par ailleurs, si le principe de la marque nationale était adopté, les efforts accomplis isolément par certains groupements, lesquels ne dépassent pas un rayon d'action assez limité, seraient amplifiés et leur efficacité s'en trouverait augmentée. On atteindrait ainsi le grand public sans qu'il soit nécessaire pour cela de prévoir des innovations coûteuses ou des emplois nouveaux puisqu'on laisserait aux seuls professionnels la charge d'obligations dont ils seraient les premiers à tirer parti. Par suite, le consommateur aurait toutes raisons d'accorder sa confiance plutôt à de telles mesures qu'à la forme sous laquelle se présente d'ordinaire la vente ou la mise en vente des produits de toute nature qu'une publicité trop ingénieuse ou insidieuse même lui présente comme offrant tous les avantages qu'il recherche.

La fabrication en série garderait ainsi le domaine qui lui est propre, et n'empêcherait pas la production de qualité de s'affirmer ou de défendre ses droits, trop souvent méconnus.

Comme on peut le constater, une telle proposition présente un intérêt évident, et on se demande dès lors pourquoi la Haute Assemblée n'a pas cru devoir suivre la Chambre des Députés.

Quoi qu'il en soit, les pouvoirs publics ont eu cependant le souci de suppléer à la carence de la législation en confiant à un décret=loi en date du 14 juin 1938, le soin de prescrire des mesures destinées à assurer la loyauté des transactions et à relever les exportations par l'amélioration de la qualité des produits français.

Ce texte est précédé d'un rapport dans lequel on souligne la nécessité de compléter les nombreuses dispositions législatives ou règlementaires intervenues depuis un quart de siècle pour assurer le contrôle des denrées alimentaires, boissons, produits agricoles et naturels. Il invoque l'insuffisance de certaines formules de la loi du 1er août 1905, qui constitue cependant la base juridique d'une répression efficace des fraudes en cette matière. L'article 11 de cette loi ne permet notamment, au Gouvernement, de réglementer que la vente de certains produits, ceux qui ont fait l'objet de règlements d'administration publique, alors que l'article 1er de la même loi contient des dispositions générales sur la loyauté des transactions portant sur n'importe quelle denrée ou marchandise.

Le décret=loi du 14 juin 1938, a donc pour but de rendre à la loi du 1er août 1905, son véritable sens et sa véritable portée, qu'il s'agisse de produits naturels ou de marchandises devant être vendues dans des conditions de loyauté parfaite. C'est ainsi que les dénominations, les marques, les signes quelconques apposés sur ces produits pour en annoncer l'origine ou les qualités substantielles doivent être sincèrement et soigneusement surveillées.

Enfin, dans le même cadre des dispositions réglementaires prises en vertu de l'article 11 de la loi du 1er août 1905, les ministres intéressés, en accord avec le Ministre de l'Agriculture, pourraient organiser, par nature de marchandise et par pays destinataire, le contrôle de la qualité des produits exportés. Pour cela des décrets mettraient au point l'organisation des services d'inspection et d'analyses.

Si l'on ajoute à ces mesures déjà prises ou en projet, celles portant sur des produits déterminés, tels les vins à appellation d'origine contrôlée (décret=loi du 30 juillet 1935 et textes subséquents) ou le fromage de Roquefort dont le statut a été consacré et renforcé par une loi du 26 juillet 1935, et si l'on fait état d'autres dispositions légales, telle la loi du 25 décembre 1937, qui rend obligatoire l'apposition d'une marque nationale artisanale sur les objets, dessins, et modèles fabriqués par les artisans et destinés à être revendus, on peut observer

qu'il ne s'agit encore que de mesures insuffisantes, dans l'ensemble, pour protéger efficacement, ainsi que nous le disions au début de cette étude, la fabrication et le commerce français de produits de qualité.

Les aspects multiples de ce problème de la qualité, en France tout particulièrement, expliquent sans doute les difficultés rencontrées par les promoteurs des divers systèmes exposés ci-dessus. Il s'agit d'un problème politique autant qu'économique dont la solution appartient au seul gouvernement chargé de légiférer sur toutes matières et de faire disparaître, au cas particulier, l'antagonisme inévitable, existant, à propos de n'importe quel produit, entre la production de qualité et la production de série. Mais cet antagonisme est avant tout le signe distinctif d'une production déréglée à laquelle il semble qu'il conviendrait de s'attaquer en premier lieu, avant de songer à aller plus avant dans la voie déjà tracée car, en tout état de cause, les objets ou denrées de premier choix seront toujours recherchés avec le même soin, surtout s'il leur est fait application des diverses mesures de protection déjà inscrites dans les textes.

Consommation Intérieure et Exportation des Vins à Appellations d'Origine Contrôlées (1)

par Henri PESTEL

Ingénieur agronome, Secrétaire général
du Comité national des Appellations d'origine des Vins et Eaux-de-vie.

Les vins à appellations d'origine contrôlées seront seuls étudiés au cours de ce rapport, car ce sont eux qui font l'objet de la plus grosse part des exportations françaises ; un autre rapporteur a été chargé de l'étude des marchés des vins de consommation courante.

La France, le plus gros pays producteur de vin du monde, sa récolte dépassant le tiers de la récolte mondiale, est aussi le pays où sont obtenus les vins fins les plus célèbres. La production des champagnes, des bordeaux et des bourgognes, pour ne citer que nos vins les plus connus, résultat de la rencontre de circonstances géologiques et géographiques exceptionnelles, mise à profit par des générations de vignerons, apparaît d'abord comme une nécessité technique, car les sols à vigne dans nos grands crus, s'ils sont particulièrement propices à cette culture, sont inaptes à toute autre, à tel point que la régression de la culture de la vigne, dans nos plus grands vignobles (Médoc, Graves, Chablis, Côte-d'Or) a été corrélative de l'accroissement de la lande et de la forêt.

Socialement, la production des vins fins est aussi nécessaire, car il n'est pas d'autre culture capable de faire vivre un aussi grand nombre d'individus à l'unité de surface, il n'en est pas aussi pour laquelle la propriété soit également morcelée et de laquelle dépendent tant de métiers annexes : tonneliers, marchands de matériel de caves, courtiers et négociants en vins, etc...

Mais si nécessaire que soit à ces deux points de vue la production française des vins fins, sa nécessité économique apparaît particulièrement frappante dans les circonstances tragiques que nous vivons. Notre pays, considérablement appauvri, en l'absence de son industrie et de sa flotte de commerce, est tributaire pour son relèvement économique de toutes ses ressources exportables et la production des vins fins se place au premier rang de celles-ci.

Après avoir exposé brièvement l'importance des vins fins dans la production française, nous étudierons successivement l'état actuel des marchés intérieurs et extérieurs, les désirs des consommateurs et nous essaierons de tirer des conclusions en vue de l'amélioration de nos vins.

En moyenne, avant cette guerre, la récolte totale du vin de la métropole était de 50 à 55.000.000 d'hl ; elle est tombée en 1945 à 25.000.000 d'hl. La proportion des vins fins dans cet ensemble doit être considérée comme de 6.000.000 d'hl. en moyenne ; en 1945, elle a été de 2.933.000 hl.

L'organisation du contrôle des appellations d'origine a eu comme résultat que l'on ne verra plus jamais les abus qui se produisirent en 1934 par exemple, quand sur une récolte de 75.000.000 d'hl., près de 16.000.000 étaient déclarés avec une appellation d'origine, soit plus de 20 %.

En ce qui concerne les statistiques de 1945, et d'une façon générale pour les statistiques postérieures à 1942, il convient de faire observer que si les chiffres concernant la production des appellations contrôlées sont sensiblement exacts, il n'en est pas autant de ceux qui concernent les vins ordinaires. En effet, les circonstances économiques et les réglementations en vigueur ont eu pour résultat d'inciter les producteurs de vins fins à réclamer au maximum le bénéfice des appellations contrôlées (malgré les contrôles, les déclarations sont exagérées plutôt que minorées) tandis que les producteurs de vins ordinaires avaient intérêt à diminuer leurs déclarations pour conserver plus de vin pour leur consommation ou le troquer contre d'autres produits.

Une seconde remarque qu'il est nécessaire de faire avant d'étudier le problème des appellations contrôlées, c'est que celles-ci sont produites en grande majorité par de tous petits propriétaires. Ainsi l'enquête agricole de 1929 a donné la répartition suivante pour les principaux départements producteurs du Bordelais, de la Bourgogne, de l'Anjou et de la Champagne (*tableau I*).

(1) Rapport à la Session de Juillet 1946 de l'*Office International du Vin*.

TABLEAU I

	Nombre total d'exploitations principalement viticoles	0 à 1 ha	1 à 5	5 à 10	10 à 20	20 à 50	50
Côte-d'O	5.862	2.828	2.304	498	184	46	2
Rhône	5.687	1.684	3.180	595	182	43	3
Gironde	23.780	8.769	10.167	3.034	1.274	413	123
Jura	3.778	3.694	71	13			
Maine-et-Loire	5.073	3.409	1.284	250	89	35	6
Marne	11.298	9.070	2.080	87	38	18	5

Quelques autres chiffres seront particulièrement instructifs :

Dans la commune de Barsac 93% des propriétés contiennent moins de 10 ha. alors qu'il n'y a que 1 1/2 % ayant plus de 20 ha.

A Margaux, ces proportions sont respectivement de 87 % et 10 % ; à Pomerol, de 88 % et de 1,4 %.

A Nuits-Saint-Georges : 32 % des parcelles ayant droit à cette appellation ont une contenance inférieure à 3 ha. 27% ont de 3 à 5 ha., 2 % ont plus de 10 ha. A Pommard, les chiffres sont 22 %, 38 % et 15 %.

L'un des exemples les plus typiques de morcellement extrême de la propriété nous est fourni par le vignoble d'Arbois, qui occupe une superficie de 311 ha. répartis entre 1.037 propriétaires ; la surface moyenne par individu est de 30 ares. Ce morcellement de la propriété a pour résultat de rendre assez difficile les améliorations culturales et, d'une façon générale, toutes celles qui nécessitent des mises de fonds relativement importantes.

Enfin, parmi les vins à appellations d'origine contrôlées, il importe de distinguer les vins à appellations régionales et les vins à appellations nobles.

Les premiers ne sont en somme que de grands ordinaires, des vins de table supérieurs ; les seconds sont de grands vins. D'une façon générale, les premiers représentent les deux tiers des déclarations des récoltes en appellations contrôlées ; cette proportion diminue dans les bonnes années, car il est évident que dans ce cas, beaucoup de vins qui, dans le Médoc, par exemple, n'ont généralement droit qu'à l'appellation « Bordeaux », peuvent, quand les circonstances atmosphériques sont favorables, faire d'excellents « Médoc ». L'inverse se produit dans les années pluvieuses.

1° Etat actuel du marché :

Avant la guerre, la consommation taxée s'élevait en moyenne à 50.000.000 d'hl en France. Les statistiques ne permettent pas de connaître quelle était la proportion de vins fins dans ce total, mais on peut la déduire de la différence entre le chiffre de 6.000.000 d'hl. que nous avons cité tout à l'heure, et celui des exportations qui oscillait autour de 1.000.000 d'hl. En 1939, par exemple, les besoins de la campagne de 1939-1940 se résumaient ainsi :

Consommation taxée	50.000.000	d'hl.
Consommation en franchise	16.000.000	—
Exportations	1.200.000	—
Vinaigreries	120.000	—
Mistelles et Vermouths	1.200.000	—
Distillation	2.000.000	—
Stock normal	10.000.000	—
Volant de sécurité	10.000.000	—
	90.520.000	hl.

Le stock de vin de la campagne était large et le volant de sécurité n'était qu'un stock supplémentaire dont on aurait pu se passer. Depuis 1941, la situation est bien changée. La consommation en franchise n'a pas sensiblement varié, non plus que les besoins industriels qui se montent en moyenne à 4.000.000 d'hl. par an, en y comprenant les exportations.

Comme les disponibilités, toujours inférieures à 50.000.000 d'hl., ont été en diminuant d'année en année, la consommation a été rationnée, et ce rationnement est d'environ 18.000.000 d'hl. par an.

En ce qui concerne les exportations, les statistiques douanières françaises sont rédigées de telle manière qu'il n'est pas possible de distinguer les vins fins des vins ordinaires. En effet, les champagnes et les vins de liqueur mis à part, la douane classe simplement les vins, en vins de la Gironde et autres vins, ce qui ne correspond à rien au point de vue de la qualité des produits.

Avant la guerre de 1914, au début de ce siècle, les exportations françaises étaient de l'ordre de 2.000.000 d'hl par an. La moyenne de 1920 à 1939 a été de 1.600.000 hl. ; en 1934, ce chiffre est descendu à 508.000 hl, et dans les années suivantes a été de :

1935	533.000 hl.
1936	588.000 hl.
1937	710.000 hl.
1938	875.000 hl.

A ceci doivent s'ajouter les exportations d'eaux-de-vie et celles à destination des colonies qui étaient presque stables autour de 300.000 hl. par an. Quoi qu'il en soit, il est à peu près certain que les exportations françaises portaient surtout sur des produits à appellations contrôlées.

Les vins et eaux-de-vie constituent actuellement la principale richesse exportable de la France, mais il ne faudrait pas croire que ceci tient de la situation exceptionnelle née de la guerre. C'est de tout temps que l'exportation des produits viticoles a été une des grandes richesses de notre pays et nous croyons que rien ne

peut mieux donner une idée de cette importance que de rappeler qu'en 1938, les exportations de vins et eaux-de-vie constituaient le deuxième article en valeur (1.475.000.000 de francs), parmi les produits exportés, immédiatement après les fers et aciers (1.950.000.000 de francs).

Quels sont nos acheteurs ? Le *tableau* suivant, qui se réfère à 1938, apporte la réponse :

TABLEAU II

(En milliers d'hl.)

Pays	1876	1900	1938
—	—	—	—
Suisse	730	170	220
Belgique	332	233	152
Grande-Bretagne	290	251	92
Allemagne	645	377	87
Etats-Unis	141	64	50
Pays-Bas	153	67	30
Suède	50	6	16
Norvège	50	8	8
Danemark	60	28	7
République Argentine	339	80	6
Total	2.740	1.284	668

U.S.A.	210.000.000 fr.
Suède	29.000.000 fr.
Pays-Bas	54.000.000 fr.
Danemark	20.000.000 fr.

Les difficultés que rencontraient nos exportations de vins et d'eaux-de-vie proviennent en grande partie de l'exagération des barrières douanières. En effet, il ne faut pas perdre de vue que, lorsque la France s'engage dans la voie de la protection douanière, pour une certaine partie de sa production agricole ou industrielle, la première réaction des pays intéressés est de prendre des mesures réciproques, en commençant par taxer le plus lourdement possible les vins et eaux-de-vie de France, ce qui évidemment gêne considérablement leur exportation.

Non seulement ces droits de douane sont généralement très lourds, mais, de plus, des difficultés supplémentaires freinent efficacement nos exportations : ce sont les formalités douanières, les contingentements, les taxes intérieures.

Il faut également indiquer que les vins et eaux-de-vie de France sont concurrencés d'une manière déloyale par les produits d'un certain nombre de pays tels que l'Espagne, le Portugal, l'Italie, l'Argentine, le Chili et même les Etats-Unis ; les viticulteurs et négociants de tous ces pays n'hésitent pas à utiliser des appellations d'origine françaises telles que : « Champagne », « Cognac », « Bordeaux », « Bourgogne », etc. Ceci freine évidemment nos exportations et, de plus, cause un préjudice considérable à la réputation de nos vins fins et de nos grandes eaux-de-vie.

2° **Que désire le consommateur ?**

1° *En France.* — Le Français aime le vin, sait distinguer si le vin est bon ou s'il est mauvais, même quand il n'est pas fin connaisseur et qu'il ne sait pas déguster. Cette contestation s'applique aux vins ordinaires comme aux vins fins; mais, pour ces derniers, le client se montre évidemment plus difficile et désire que le vin corresponde à peu près au type connu de l'appellation. Il y a eu, en France, une expérience désastreuse pour les vins à appellations contrôlées : cela a été celle de l'intégration en 1943-1944. D'une façon générale, pendant toute cette période de 1942 à 1945, placée sous le signe de la pénurie et de la taxation, le consommateur a pris en horreur l'appellation contrôlée, très souvent d'ailleurs pour des raisons inexactes. En effet, si au moment de l'intégration dans la ration mensuelle d'un quatrième litre de vin à appellation contrôlée, beaucoup de réclamations se sont fait jour, c'est que très souvent, il a été livré à la consommation des vins de l'année, alors que normalement les « Bordeaux » comme les « Bourgognes » et les « Côtes-du-Rhône » doivent vieillir en fûts pendant trois ans, pour se dépouiller avant d'être agréables. Un simple calcul prouve que si 1 % du vin à appellation contrôlée était mauvais, comme il en a été distribué 3.000.000 d'hl., à raison d'un litre par semaine, on pouvait faire 3.000.000 de mécontents. D'autre part la taxation tant qu'elle a été respectée n'incitait pas le producteur et le négociant à soigner leur vin. Puis, lorsque le marché noir s'est développé par suite de la pénurie à peu près totale, les acquéreurs, généralement des restaurateurs et des cafetiers, ont acheté en se désintéressant complètement de la qualité de ce qu'ils vendaient. En outre, c'est une constatation qui découle directement du grand nombre des procès suivis par le Comité National des Appellations d'Origine (plus de 450 en 1945 et plus de 300 pour les 6 premiers mois de 1946), la moitié au moins des fraudes qui ont lieu actuellement au détail sont des fraudes de substitution de vins ordinaires vendus comme appellations contrôlées.

Dans l'avenir, les vins d'appellations régionales seront soumis à une dure concurrence de la part des vins algériens et tunisiens. Les livraisons actuellement faites de vins algériens, par le Ravitaillement, le prouvent sans contestation possible. Nos vins d'appellations contrôlées ne se sauveront donc que par une qualité impeccable, et il faut souhaiter un rapide et sensible renversement de la tendance économique pour en arriver là. Nous pensons d'ailleurs que la pénurie actuelle des vins ne se fera plus sentir dans les mêmes proportions qu'aujourd'hui dès la prochaine campagne et que, les prix baissant, viticulteurs comme négociants devront de nouveau s'attacher à soigner la présentation de leur produit.

2° *Le consommateur étranger* n'a pas, dans la plupart des pays importants, la grande habitude de boire du vin et, à part quelques fins connaisseurs, la masse de la population connaît peu les distinctions entre les différents vins. C'est pour cela que dans les pays anglo-saxons en particulier, la notion des vins types (« Sauternes Type », « Châblis Type », etc.) ne choque pas, alors qu'elle révolte les producteurs français ; la plupart des gens étant incapables, à moins d'avoir les deux vins en mains, de se rappeler la différence qui existe entre un faux Sauternes et un vrai Sauternes.

La France produit tous les genres de vins possibles : des vins rouges légers ou corsés, des vins rosés, des vins blancs sucrés et secs, des vins mousseux, des vins de liqueur, des eaux-de-vie. Une partie de ces productions pourrait donc toujours trouver une clientèle, soit dans un pays, soit dans une catégorie sociale. Nos grands vins, en particulier, dont la production est et restera toujours faible, ne devraient pas connaître de difficultés de vente. Les grands ordinaires, par contre, se trouveront en lutte avec la concurrence des vins locaux qui sont de plus en plus souvent d'excellente tenue. Ce que nous disons ici s'applique aussi bien aux vins d'appellations contrôlées régionales qu'aux vins délimités de qualité supérieure exportés.

3° Comment améliorer nos ventes ?

Travailler à améliorer nos ventes, c'est en somme établir et appliquer une politique économique pour nos vins et eaux-de-vie à appellations d'origine contrôlées. La première condition est d'abord, c'est l'évidence même, d'augmenter la production. La chose est assez difficile, car les vins fins sont tous produits avec des cépages à faible rendement, et dans des terrains maigres ; en outre, dans des conditions climatologiques données, l'accroissement de la quantité au-delà d'un certain maximum est incompatible avec une bonne qualité.

Cependant, le vignoble a subi une telle régression depuis cinquante ans et surtout dans les régions de grands crus, qu'on peut envisager une augmentation de la production, s'il est possible, comme il a été demandé par tous les groupements viticoles, de replanter de la vigne, dans les zones délimitées à appellations d'origine contrôlées.

A titre documentaire, voici quelques chiffres qui montrent la diminution des superficies complantées :

Marne.......	1880	16.600 ha.	1944	7.500 ha.
Côte-d'Or ..	1869	31.000 ha.	1944	8.000 ha.
Gironde	1869	165.000 ha.	1944	132.000 ha.
Charentes...	1875	266.000 ha.	1944	58.000 ha.

L'amélioration des méthodes culturales doit permettre également de régulariser les rendements.

Nous augmenterons aussi nos ventes si nous réduisons nos prix et si nous améliorons nos produits. Cette réduction des prix peut s'obtenir par l'abaissement des prix de revient et c'est toute la recherche scientifique et toute la technique agronomique qui le conditionnent : recherche des meilleurs porte-greffes les mieux adaptés au sol et au greffon, amélioration des procédés de lutte contre les parasites et les maladies, meilleur travail du sol et fumure rationnelle, études œnologiques de tous ordres, grâce à des stations bien équipées et pourvues de nombreux chercheurs ; reconstitution progressive du vignoble, compte tenu de toutes ces conditions.

La coopération peut aussi apporter dans la préparation des vins, surtout des grands ordinaires, une aide utile, mais peut-être verrons-nous aussi se créer des groupements de professionnels en vue de faciliter la culture de la vigne.

De plus, la surveillance de la qualité des vins à l'exportation doit être envisagée, et il est souhaitable qu'un décret, qui est à l'étude depuis un an aux Ministères de l'Agriculture et de l'Economie Nationale et qui doit réglementer ce contrôle, voie enfin le jour.

Enfin, nous devons directement augmenter nos exportations, travail immense et de très longue haleine.

Celui-ci porte sur trois points principaux :

a) Nos négociateurs doivent obtenir, partout où cela est possible, une réduction des droits de douane qui favorisera nos ventes et, par conséquent, nos vins étant surtout des vins fins, une réduction des droits sur les vins en bouteilles. Mais la réduction des droits de douane n'est qu'un leurre, si elle est aussitôt compensée, comme on l'a vu parfois avant guerre, par une augmentation presque immédiate des impôts locaux sur les boissons alcooliques, contre lesquels nous devons lutter par tous les moyens, peut-être diplomatiques, mais surtout de propagande.

b) Il faut défendre nos appellations contre les fraudes dont elles sont l'objet dans presque tous les pays étrangers. Les principes de cette défense étaient presque toujours inclus avant la guerre par des négociateurs dans les traités de commerce signés par la France. Ils le sont dans les grandes conventions internationales, telles que l'Union de Paris et l'Arrangement de Madrid. Mais il faut surtout que la France ne se désintéresse pas, comme elle l'avait fait jusqu'à la guerre, de l'application de ces textes signés par nos partenaires. On ne peut pas demander aux services administratifs ou judiciaires d'un Etat étranger, où il ne se produit pas de vin, de défendre les appellations françaises, si les Français ne font rien pour faire appliquer les clauses favorables qu'ils ont pu obtenir dans les conventions commerciales ou juridiques ? Le Comité National des Appellations d'Origine a été créé précisément dans ce but.

Il est à souhaiter que l'action qu'il a commencé d'entreprendre soit appuyée par les services publics compétents (Ministères de l'Economie Nationale et des Affaires Etrangères).

c) Enfin, nous devons, par une propagande bien conduite, encourager partout la consommation du vin et de nos vins. Il faut souhaiter pour cela que soit rapidement reconstitué le Comité National de Propagande qui, depuis 1934, avait fait du bon travail, surtout en France, mais qui, en liaison avec le Comité National des Appellations d'Origine, doit maintenant rendre de grands services à nos exportateurs. Il ne faut pas croire qu'il soit facile de faire de la propagande : les professionnels sont particulièrement compétents en cette matière et c'était d'ailleurs une des raisons des bons résultats obtenus par le Comité de Propagande. Il faut souhaiter qu'on s'en souvienne dans le proche avenir.

Le programme que nous venons d'exposer brièvement est tout simplement celui que s'est dressé le Comité National pour remplir les buts que lui avait assignés le législateur. Il est à souhaiter, par conséquent, que celui-ci trouve auprès des Pouvoirs publics l'appui qu'il est en droit d'en attendre et que, pour son compte, il ne leur marchandera pas, puisque d'ailleurs toutes les grandes administrations sont représentées dans son sein.

Actualités Viti-Vinicoles

ÉCHOS DU MIDI

par Roger CHAMINADE

Narbonne, le 25 janvier.

Le mois de janvier qui va se terminer nous a montré, une fois de plus, ce qu'était la douceur de l'hiver méridional. Quelques journées humides ou pluvieuses au début ont été suivies par une période de beau temps ensoleillé qui a fait remonter la moyenne de la température. Puis, le froid et la neige sont revenus en fin de mois pour témoigner que l'hiver n'est pas encore fini.

Conditions assez favorables, dans l'ensemble, à l'exécution des travaux de saison au vignoble, labours, taille, épandages d'engrais, qui se sont poursuivis avec célérité, ainsi que les replantations de vignes arrachées pendant ou depuis la guerre.

La taille et les labours sont avancés, et le vignoble offre l'apparence réconfortante d'une culture soignée. Les engrais sont chers et en quantité encore insuffisante. Le problème des plants de vignes n'est résolu que très partiellement en ce qui concerne les disponibilités et les prix. Néanmoins, on constate avec satisfaction que l'effort des vignerons ne se ralentit pas pour rendre à leurs vignes leurs possibilités de production d'autrefois.

Il y faudra du temps, car ce n'est pas en une année ou deux qu'on peut effacer les conséquences de la longue inculture qui a été le lot du vignoble méridional depuis 1940, et dont les causes persistent encore en partie.

On s'en rend compte au seul examen de la récolte de 1946 dans le Midi. Treize millions d'hectolitres au lieu de 25 ou 26 qui représentaient la moyenne décennale d'avant la guerre, c'est un déficit qui a évidemment des causes plus profondes et moins passagères que les caprices atmosphériques d'une saison qui ne s'est d'ailleurs pas montrée particulièrement défavorable.

Si le déficit a accusé un pourcentage du même ordre dans d'autres régions, il n'est pas très certain que ce soit pour des raisons identiques, et la Commission Consultative de la Viticulture semble l'avoir ainsi compris, puisqu'elle a demandé qu'un nouveau délai soit accordé pour qu'on puisse « rectifier » les déclarations de récolte insuffisantes. Satisfaction lui a été donnée et les vignerons qui ont retrouvé quelques hectolitres oubliés peuvent les déclarer jusqu'au 31 janvier. Il est permis de montrer quelque scepticisme sur l'importance du supplément qui sortira ainsi de l'ombre, car il est bien probable que les quantités de vins qui n'ont pas été accusées en octobre et novembre n'ont pas attendu le cinquième mois de la campagne pour se diriger discrètement vers la consommation. C'est au mois d'octobre ou de novembre que les contrôles auraient dû être effectués, mais l'administration ne semble pas avoir les moyens suffisants pour les exercer, ni même, dans bien des cas, la ferme volonté de le faire.

Il faudrait d'ailleurs, pour résoudre complètement le problème, qu'on revise le nombre des rationnaires d'une façon sérieuse. Le Ravitaillement général en a compté jusqu'à 33 millions, chiffre absurde, car en y ajoutant le nombre des enfants de moins de 13 ans qui n'ont pas droit à la ration de vin, on arrive à une population de 48 millions d'habitants pour toute la France ! La distribution des cartes de vin a fait disparaître près de 2 millions de faux consommateurs, mais il en reste encore beaucoup trop, car le nombre réel ne doit pas dépasser 23 ou 24 millions. Si l'on parvenait à supprimer tous les doubles emplois et les rationnaires fictifs, on aurait moins de difficulté pour donner à chacun des consommateurs réels sa ration normale. Mais il semble bien que là encore, on n'en ait ni les moyens, ni la volonté.

La Commission consultative s'est aussi intéressée au sort des viticulteurs sinistrés, ainsi que le prévoyait l'article 6 de l'arrêté du 7 novembre. Elle a recommandé au gouvernement d'envisager en leur faveur un élargissement du secteur libre qui serait compensé par la réintégration, dans le rationnement, de 500 ou 600.000 ha de vins d'appellations contrôlées dont l'exportation s'avère impossible, et une indemnisation en espèces sur les fonds disponibles de la Caisse annexe de la Viticulture à la régie commerciale des alcools.

Le problème de la commercialisation des lies, abordé au cours de la même session, a été enfin réglé, après trois mois de discussions avec l'Administration centrale, conformément aux vœux des viticulteurs qui demandaient que, dans la limite de 3 % de la partie commercialisable de la récolte pour les vins rouges, 4 % pour les rosés et 6 % pour les blancs et les mutés, les lies ne soient pas imputées sur la consommation familiale. Cette réforme indispensable fait disparaître une absurdité insoutenable qui aboutissait pratiquement à supprimer

la totalité ou la plus grande partie de la part réservataire,

Il reste encore à régler, à l'heure ou nous écrivons, la situation des petits vignerons dont la récolte est inférieure à la consommation familiale légale. Le Ravitaillement général prétend qu'ils ne peuvent rien vendre sur le marché libre, les Associations viticoles affirment au contraire qu'ils peuvent disposer librement de la totalité de leur récolte et que c'est spécialement pour eux que cette mesure a été prise. Les discussions se poursuivent sur cette question que les vignerons considéraient comme définitivement réglée par l'arrêté du 7 novembre et une solution interviendra lorsque seront connus les résultats des rectifications de récolte.

L'émotion soulevée par cette affaire n'est pas encore calmée que les Préfets de nombreux départements viennent d'en soulever une autre en interdisant la vente des vins libres dans les cafés et restaurants, qui constituaient le principal débouché pour cette marchandise. On ne voit pas très bien la portée exacte de cette mesure qui va favoriser la consommation des pastis et autres apéritifs clandestins, mais on se rend bien compte qu'elle portera un grave préjudice au vigneron en entravant la commercialisation des vins libres. Elle est d'ailleurs en contradiction avec les articles 5 et 6 de l'arrêté du 7 novembre, qui précisent bien que la libre disposition de ces vins implique la liberté de transaction et d'expédition. Cette liberté qu'on débite par tranche ne manque pas d'un certain pittoresque. Les Associations viticoles ont vivement réagi à Paris en demandant qu'on mette un terme à cette nouvelle plaisanterie qui s'ajoute à beaucoup d'autres d'au i mauvais goût.

***

Le décret du 2 janvier sur la baisse générale des prix a causé quelque surprise sur le marché des vins, qui y était assez peu préparé. On l'a néanmoins accueilli avec intérêt car tout le monde, producteurs et négociants, veut y voir le premier effort sérieux tenté en vue d'enrayer la « course infernale » des prix, au bout de laquelle la ruine générale confronterait les uns et les autres dans un chaos fraternel !

Mais d'innombrables difficultés se sont tout de suite révélées dans l'application. Si la chose est facile pour les affaires conclues après le 2 janvier, elle fait naître des complications inextricables pour celles qui étaient en cours à cette date. Les vendeurs prétendent que la marchandise ne leur appartient plus depuis la vente et qu'ils ne sauraient par conséquent supporter la baisse sur un produit qui n'est plus à eux. Les acheteurs, de leur côté, se déclarent financièrement incapables de la subir en raison de l'exiguïté de leurs marges. Les discussions se poursuivent et ce n'est pas la circulaire ministérielle du 14 janvier qui y mettra fin, car elle laisse la porte ouverte à toutes sortes d'interprétations.

Il aurait été pourtant facile, à notre humble avis, d'éviter toutes ces difficultés en renonçant à toute rétroactivité et en soumettant simplement à la baisse les affaires réalisées après la publication de l'arrêté. Il semble qu'on soit en train de se diriger vers cette solution, qui a été adoptée pour les blés vendus avant le 2 janvier et qu'on voudrait voir appliquer pour le vin, ce qui liquiderait d'un seul coup tous les ennuis qui dominent les affaires depuis trois semaines.

L'annonce d'une seconde baisse de 5 % au 1er mars n'est pas faite pour favoriser les transactions. Les vignerons voudraient obtenir le paiement comptant à l'agréage, comme la loi leur en donne le droit, les commerçants montrent de la répugnance à les suivre sur ce terrain et s'efforcent de liquider leurs stocks pour ne pas les exposer à supporter éventuellement une nouvelle baisse de 5 % le 1er mars. Toutes ces causes s'additionnent pour rendre les affaires très peu faciles et l'allure générale du marché s'en ressent visiblement.

Il serait infiniment regrettable que le mouvement d'expédition des vins en soit freiné, et on est en droit de le craindre. L'arrêté du 7 novembre avait pourtant provoqué une accélération massive des sorties de vins de la propriété, ainsi qu'il ressort à l'évidence du tableau du mouvement des vins du mois de novembre publié au *Journal Officiel* du 11 janvier.

Ces sorties de vins ont successivement passé, pour les cinq départements méridionaux, de 208.421 hl. en septembre à 453.080 en octobre et à 1.056.747 en novembre. Si l'on remarque que les vins délimités de qualité supérieure, Corbières, Minervois, Roussillon, Clairettes, Costières, etc. ont été pratiquement bloqués à la propriété jusqu'au 22 novembre, on doit considérer que cette progression devait encore s'accentuer. Nous craignons que l'atmosphère actuelle du marché ne favorise pas cette tendance naturelle.

C'est sur ces entrefaites que l'éphémère titulaire du sous-Secrétariat d'Etat au Commerce et à la Distribution, M. Minjoz, a mis sur pied un « plan » (un de plus) pour essayer d'améliorer les distributions de vin à la consommation. Il s'est inspiré pour partie des recommandations des Associations viticoles au sujet du contrôle de la récolte et des listes de rationnaires, en y ajoutant quelques autres mesures de son cru qui paraissent beaucoup moins opportunes. Mais le temps passe et les distributions se font toujours avec les mêmes retards et la même parcimonie. De plus en plus, producteurs, négociants et consommateurs, fatigués de plans merveilleux sur le papier seulement, tournent leurs espoirs vers un retour à la liberté qui ne leur causera pas, pensent-ils, plus de déboires que toutes les combinaisons savantes et stériles des bureaux.

C'est probablement vers cette solution que s'orientera dans un avenir peut-être prochain toute l'activité viticole, ce qui soulèvera de nouveaux problèmes, différents, mais aussi délicats que ceux de la période actuelle.

CHRONIQUE DE BOURGOGNE

par Jacques PRIEUR

Je m'excuse auprès des lecteurs de la *Revue de Viticulture*, d'avoir observé la « trève des confiseurs ». Surtout qu'ils ne s'imaginent pas que j'ai eu un embarras gastrique par suite de l'absorption trop copieuse de marrons glacés, ou un gonflement du foie par amour immodéré du chocolat. Il n'en est rien.

Les chandelles des festivités gastronomiques de novembre sont éteintes. Chacun est rentré chez soi, le souvenir ébloui de ce qu'il a vu, a entendu, a dégusté. La nature elle-même est entrée en sommeil. C'est l'hiver.

Le « butage » des vignes a été fait. C'est un travail double. D'abord, chausser le pied des ceps d'un épais bourrelet de terre, destiné à les protéger du froid. Puis tracer au milieu de chaque rang, une rigole d'écoulement pour les eaux du ciel. Cette seconde précaution est inutile dans des hivers comme celui-ci, où ni la pluie, ni la neige ne viennent apporter la moindre humidité.

Pour le vigneron, qui a défoncé les parcelles à replanter au printemps, c'est le calme, extérieur tout au moins. L'activité est passée de la vigne à la cave. Il ne suffit pas, en effet, de récolter des raisins et de les vinifier avec les soins habituels et une technique dernier cri. Il est indispensable de suivre avec attention les premiers vagissements du vin nouveau.

On les perçoit dès la cuve, lors de la fermentation tumultueuse. Ensuite, après l' « envaisselage » ou tirage en fûts, on continue de les entendre, mais sur un mode mineur. Le répertoire des « Cadets de Bourgogne » célèbre cette voix... « Ecoutons chanter le vin ». D'ailleurs il faut qu'il chante. C'est comme un enfant en bonne santé. S'il fait du bruit, c'est qu'il va bien. Son silence est signe de déficience.

A la mi-décembre s'impose l'opération du « débourbage ». C'est en somme le premier soutirage pour séparer la lie ou « boue » du vin clair.

Après les travaux intérieurs, l'activité se transporte de nouveau au dehors. Les grosses gelées sont passées. La durée du jour a augmenté sensiblement, soixante minutes dans le cours de janvier. On va commencer la taille de la vigne.

Aucun vigneron, digne de ce titre, ne s'y hasardera avant d'avoir célébré la Saint-Vincent. Le 22 janvier, on fête ce diacre de Saragosse, qui, martyrisé en 304 à Valence, est devenu, personne ne sait pourquoi, le patron des vignerons.

Dans tous les villages de la côte existe une Confrérie de Saint-Vincent. C'est une société de secours mutuels, où, en cas de maladie, les confrères valides cultivent les vignes de celui que le mal retient dans son lit. Belle réalisation de charité en nature.

Le 22 janvier, une grand'messe est célébrée dans l'église du village, à l'intention des membres de la Confrérie. On y apporte, en procession, la statue du saint, qui a été conservée l'année précédente chez un des confrères. Après la cérémonie, elle sera portée avec le même cérémonial chez un autre confrère, qui la garde pendant toute l'année.

Avant la dernière guerre, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin eut l'heureuse initiative de faire une Saint-Vincent, groupant en une cérémonie unique, toutes les Confréries de la côte. D'abord à Chambolle, puis à Vosne. Le 1er février prochain verra se dérouler à Gevrey, terre du Chambertin et patrie de Gaston Roupnel, la suite de cette tradition rénovée.

Un hommage sera rendu à ce Bourguignon de grande classe, qui joignit la bonté du cœur à l'érudition de l'esprit. Ses œuvres, inspirées du terroir, culminent dans un livre que tous les amis de la terre, devraient lire et conserver. J'ai nommé l' « Histoire de la Campagne Française ».

EN CHAMPAGNE

par LECEP CHAMPENOIS

25 janvier 1947

L'hiver, une fois de plus, est très rigoureux en Champagne. Nous avons eu de la gelée presque sans interruption depuis le 15 décembre et au moment où j'écris ces quelques lignes, la température est plus froide que jamais. Elle n'a pas été tellement basse que la vigne puisse en avoir souffert et quoique ce soit une chronique viticole, puisque les vignerons mangent du pain, je dois vous indiquer que 80 % des blés sont gelés et que la situation alimentaire n'est pas très brillante pour l'avenir.

Plus d'herbe dans les vignes ; les transports de terre et de fumier pour ceux qui peuvent en avoir se terminent et le vigneron attend avec impatience le dégel et l'adoucissement de la température qui vont permettre de commencer la taille, travail qu'il considère avec juste raison comme le plus délicat et le plus important. En effet, saint Vincent, patron de la Corporation, vient d'être fêté et la tradition veut que cette fête marque la reprise des travaux viticoles ; quoique l'hiver ne soit pas passé, le vigneron considère que les beaux jours sont proches et la mise en main du sécateur le remplit d'allégresse. Quand pourra-t-on tailler? Le

retard actuel n'a aucune importance, le dicton qui dit en Champagne que rien ne vaut la taille de mars, est toujours vrai ; la récolte future et la vigne elle-même ne peuvent qu'en profiter.

Et puisque nous parlons récolte, il est intéressant de savoir aujourd'hui ce qu'a été celle de 1946 d'après les déclarations de l'ensemble de la Champagne viticole délimitée. Elle se monte à 212.256 hl. de vin avec appellation pour un rendement moyen de près de 21 hl. à l'hectare : c'est un peu moins qu'en 1945 où pourtant nous n'étions pas favorisés.

Il faut espérer, pour le vigneron et le commerce, qu'avec les attributions un peu plus copieuses d'engrais et avec l'aide de la température et des éléments nous aurons, en 1947, une récolte supérieure. C'est le propre du viticulteur de vivre toujours dans l'espérance de jours meilleurs.

Le vin se déguste actuellement ; il semble que sans avoir la qualité atteinte en 1945, il soit très bien constitué, agréable, bouqueté et qu'il donnera de la fraîcheur aux cuvées dans lesquelles il sera ajouté.

Pas de transactions en fûts. La propriété conserve ce qu'elle a gardé aux vendanges dernières et pourtant la peur d'une nouvelle dévaluation semble s'éloigner. Il faut attendre en mai pour savoir si les gelées printanières ayant épargné les vignes, nous aurons l'espoir d'une récolte convenable. Peut-être alors, si l'expérience gouvernementale en cours réussit, et il faut le souhaiter, pourra-t-on voir quelques offres au commerce ; de toute façon elles ne peuvent pas être très importantes, les stocks ne le permettent pas.

Les déclarations de récolte nous apprennent également que la quantité d'hectares de vignes en rapport est quelque peu en régression, mais nous savons aussi que les plantations de remplacement sont assez importantes et que cette régression n'a rien qui puisse nous inquiéter.

CHRONIQUE DE LA GIRONDE

par Louis GROS

Au vignoble les travaux de la taille et des labours qui avaient repris après les fêtes de fin d'année ont été quelque peu retardés par une nouvelle vague de froid qui sévit depuis le 20 janvier. Cependant, le chaussage a été effectué dans la très grande majorité des plantations et la taille est avancée aux trois quarts ; celle-ci peut se faire dans des conditions bien meilleures que celles de l'an dernier, où elle avait été rendue délicate par les gelées de printemps.

Depuis deux jours la température est devenue moins rigoureuse et l'accès dans les vignes va de nouveau être possible. Aussi l'administration, pensant que le printemps n'est pas loin, a-t-elle débloqué 20 kg de sulfate et autant de soufre par hectare. Il est prévu pour le soufre des distributions sensiblement égales à celles de l'année dernière. Il faut se féliciter de cette mesure de prévoyance, qui permet au viticulteur d'attendre sans inquiétude l'apparition des premières feuilles.

Malheureusement, l'approvisionnement en fil de fer n'a pas bénéficié d'un semblable avantage. Cette question est très importante en Gironde, où la taille en gobelet n'existe pas et où toutes les vignes sont palissées. L'Office Agricole Départemental, justement inquiet de cette situation, fait depuis de longs mois des démarches pressantes à Paris pour obtenir au moins une partie des besoins du département. Son président n'a épargné aucun effort, les parlementaires de la Gironde ont même été saisis de l'affaire, mais pour le moment tout ceci est resté lettre morte, et le viticulteur attend toujours ; il ne comprend pas ce retard, car il constate que le fil de fer existe dans les magasins et les bons matière au marché parallèle, auquel ils semblent malheureusement réservés.

Dans les chais des grands vins blancs, ainsi que nous l'avions signalé dans la dernière chronique, les fermentations sont très ralenties, voire même arrêtées par le froid. Le vin est dans les barriques, à la température de l'air ambiant, soit à 2 à 3° environ, et il est évident qu'à cette température la fermentation ne peut être très active. A ce propos, il est intéressant de signaler combien, dans les chais, les barriques sont mal protégées contre le froid. Elles sont, en effet, entourées de tous côtés par l'air, même par en dessous puisqu'elles sont placées sur des tains, en bois le plus souvent. Un propriétaire inventif a pris la température à 50 cm. environ dans le sol de sa cave et a constaté qu'elle était de 8° ; il eut l'idée fort simple, mais excellente, d'enlever les tains et de poser les barriques à même le sol, de plus il recouvrit le tout de planches de façon à former une espèce de cave aérienne isolant un matelas d'air : la fermentation de ses moûts qui était arrêtée est repartie et s'est terminée normalement.

De même les moûts qui ont été mis à fermenter dans des cuves souterraines se sont transformés sans aucun arrêt. Il serait souhaitable que les propriétaires qui possèdent de semblables installations, les utilisent ainsi, et non pas seulement pour faire l'ensemble de la récolte, une fois le vin fait.

Il y a en effet le plus grand intérêt, pour la qualité future du vin, à ne pas laisser la fermentation s'arrêter complètement en hiver pour repartir au printemps. Ceci tient à des raisons d'ordre chimique complexes dont on peut par la suite constater les mauvais effets.

La Fédération départementale des Syndicats des Exploitants agricoles de la Gironde a communiqué le tableau des chiffres imposables pour le revenu de 1947, c'est-à-dire se rapportant à la récolte 1946 :

Vins autres que Sauternes génériques et homologués :

	Abattement	Chiffre imposable
Au-dessous de :		
45.000 fr. tonneau	16 hl. s/ha	4.000 fr. par hl. en sus
45.001 à 60.000 fr. tonneau ..	15 hl. s/ha	4.800 fr.
60.001 à 80.000 fr. — ..	14 hl. s/ha	5.000 fr.
80.001 à 100.000 fr. — ..	13 hl. s/ha	6.800 fr.

Pour chacune de ces catégories, déduction d'un hectolitre en sus par 5 hl. à partir d'un rendement de :

21 hl. pour la première ;
20 hl. pour la deuxième ;
19 hl. pour la troisième ;
18 hl. pour la quatrième.

Vins à appellation contrôlée ex-intégrés en 1943. — 19 hl. s/ha :

2.800 fr. hl. déduction d'un hectolitre en sus par 5 hl. ou fraction de 5 hl. à partir d'un rendement de 29 hl. s/ha.

Nous nous excusons de ces chiffres, mais ils montrent que les représentants de la viticulture girondine ont obtenu d'importants avantages par rapport au projet primitif du Ministère des Finances. L'abattement à la base a été augmenté d'un hectolitre, la taxe pour le Fonds National de Solidarité Agricole, qui était en fait un super-impôt, a été supprimée ; enfin ce système d'augmentation de l'abattement à la base, suivant le rendement à l'hectare, favorise la production. En effet, l'ancien système était une invite à la non-production : les propriétaires négligeant leurs vignes et ayant des récoltes faibles ne payent pas ou presque pas d'impôts, car ils ne produisent pas ou guère plus que le nombre d'hectolitres fixés pour l'abattement à la base.

Au contraire, les propriétaires soucieux de produire et répondant à la politique gouvernementale se voyaient accablés d'impôts, qui ne leur laissaient à quelques milliers de francs près aucun bénéfice appréciable et proportionné à la peine supplémentaire dépensée.

La situation est la même d'ailleurs dans une affaire industrielle : au-dessus d'un certain chiffre il n'est plus intéressant de travailler, car l'État prend les 90 % de ce que l'on gagne. Il ne faut pas oublier que le profit est avec l'amour et l'ambition l'un des trois moteurs de l'activité humaine. Le méconnaître c'est vouer le pays à une activité ralentie qui risque de lui être funeste.

Enregistrons donc avec espoir ce premier pas vers un système d'imposition plus normal qui, s'il ne favorise pas excessivement les propriétaires soigneux de leurs vignes, les encourage néanmoins à persévérer dans la bonne voie qui est la leur.

Nous avions signalé le mois dernier au sujet des plants de vigne que la date limite pour les commandes le 15 octobre, était prématurée, et qu'il était probable qu'un délai supplémentaire serait accordé. Effectivement ce délai a été accordé et la date limite et définitive a été fixée au 25 janvier. Jusque-là, tout va bien, mais pourquoi la Commission Consultative des Bois et Plants de Vigne, réunie à Paris le 16 janvier, donna-t-elle seulement huit jours pour alerter la Fédération des Syndicats ? Celle-ci dut à son tour alerter ses Syndicats, ceux-ci devant porter ce fait à la connaissance des adhérents qui doivent faire leurs commandes. En admettant que toutes les lettres partent par retour du courrier, ce délai ne pouvait être respecté. Autant valait ou ne rien dire ou en donner un plus long.

Ce mois-ci deux nouvelles plutôt agréables sont à noter : d'abord l'application de la baisse de 5 % à la taxe de Solidarité Agricole ainsi ramenée de 630 fr. à 600 fr. par hectolitre pour les vins d'appellation contrôlée, et ensuite la libre commercialisation de 50 % de la récolte des vins d'appellation contrôlée avant la livraison des 10 % pour l'exportation. Cette nouvelle fera plaisir aux propriétaires désireux de vendre et qui ne peuvent trouver acquéreur pour leur 10 %, surtout dans le Blayais et l'Entre Deux-Mers.

Mais ce qui retient le plus l'attention de la propriété en ce moment est la situation du marché des vins à Bordeaux. Alors que l'on s'attendait à la reprise normale des affaires qui suit l'arrêt traditionnel de fin d'année, il n'en a rien été : les transactions sont allées en se raréfiant en même temps que les cours ont baissé ; cette baisse, par rapport aux cours de décembre dernier, est d'environ 25 à 30 % :

Baisse de 5 % appliquée et taxe de Solidarité Agricole comprise :

Entre Deux-Mers et bordeaux supérieurs, 1946. — 45 à 50.000 fr. le tonneau au lieu de 70.000 fr.

Bordeaux rouge, 1946. — 50 à 65.000 fr. le tonneau au lieu de 80.000 fr.

Très peu de transactions sur les vins fins, toutefois quelques marchés ont eu lieu en Sainte-Croix : 46 à 80.000 fr. au lieu de 100.000 et 45 à 100.000 fr. au lieu de 130.000.

Les principales causes de cet arrêt et de cette descente des cours sont d'abord la baisse de 5 % du 1er janvier dernier et surtout celle prévue pour le 1er mars prochain, car les négociants n'ont pas envie de se charger de stocks sur lesquels ils devront perdre de nouveau 5 %, ensuite les disponibilités plus grandes en vins libres : récolte plus abondante des vins à appellation contrôlée et 5 % des vins de consommation courante.

Les prix actuels sont d'ailleurs raisonnables et rémunérateurs pour la propriété. Il serait souhaitable qu'ils se maintiennent à ce niveau pour le plus grand profit des producteurs et des consommateurs français et aussi étrangers.

Parallèlement, il faudra développer la propagande des vins de Bordeaux et la porter à la hauteur du volume et de la qualité qui est la leur.



Informations

NOUVELLES DU VIGNOBLE

La récolte de 1946 dans les Charentes.

Les deux départements qui fournissent les eaux-de-vie de Cognac ont donné pour la récolte de 1946, en hectolitres :

Charente	767.211 de vin dont	443.163	à distiller,
Charente-M. ..	929.000 —	490.160	—
Au total ...	1.696.211 —	933.323	—

Les vins obtenus titrent de 8 à 10°; ils sont excellents pour la distillation et pourront donner un peu plus de 120.000 hl. d'eaux-de-vie de Cognac de grande qualité.

La récolte de 1946 dans le vignoble champenois.

La récolte de 1946 a donné pour les vins à appellation contrôlée de la Champagne viticole :

192.568 hectolitres pour le département de la Marne,
8.053 — — de l'Aisne,
12.852 — — de l'Aube,
120 — — de Seine-et-M.,

total de 213.593 hl. de vins à appellation contrôlée auxquels s'ajoutent 18.518 hl. de vins sans appellation, soit un total général de 232.111 hl. de vin pour une superficie de 11.094 ha de vignes, le rendement moyen étant de 20,90 hectolitres à l'hectare (alors qu'il est de 23,70 hl à l'hectare pour le département de la Marne).

Les vins de Champagne de 1946 sont d'une bonne qualité moyenne et bien équilibrés, mais les transactions sont rares, malgré les offres d'achats, les viticulteurs demeurant dans l'expectative et hésitant à vendre.

La récolte de 1946 dans l'ensemble du vignoble bourguignon.

La récolte de 1946 dans les quatre départements qui bénéficient de l'appellation « Bourgogne » (dans laquelle est incluse l'appellation « Beaujolais ») se décompose ainsi :

	Vins à A. C.		Récolte globale	
	—		—	
Yonne	22.584	hectolitres	75.290	hectolitres
Côte-d'Or ..	95.367	—	167.766	—
Saône-et-L. .	269.995	—	595.929	—
Rhône	414.247	—	558.288	—
Au total ..	802.193	—	1.397.273	—

Les vins fins de 1946 rappellent en de nombreux cas ceux de 1943. Moins alcoolisés et moins corsés que ceux de 1945, ils seront de moins longue garde, mais présenteront une finesse et un bouquet plus développés et pourront se boire plus jeunes. Les Beaujolais de 1946 sont fruités et friands à souhait. Les Chablis seront bons, bien que manquant un peu d'acidité.

Dans l'ensemble, la récolte de 1946 en Bourgogne, tant en qualité qu'en quantité, peut être considérée comme bonne.

RÉGLEMENTATION

La baisse générale de 5 % sur les prix.

Un décret du 2 janvier 1947, paru au *Journal Officiel* du 2 janvier 1947, rend obligatoire, à la date du 2 janvier 1947, une diminution générale de 5 % sur les prix à tous les échelons commerciaux, de la production à la consommation. Elle porte donc aussi bien sur les prix des produits libres que sur ceux des produits contingentés, qu'ils soient détenus par les producteurs ou qu'ils soient en stock chez les commerçants. Cette baisse s'applique également aux prix des services et des travaux (les rétributions de la main-d'œuvre salariée demeurant inchangées). Enfin, ce décret applique la baisse aux factures non payées ou incomplètement payées à la date du 2 janvier 1947.

Cette dernière clause, particulièrement injuste (elle équivaudrait à une prime aux payeurs en retard). est modifiée par un décret du 4 janvier 1947, paru au *Journal officiel* du 7 janvier 1947 : cet effet rétroactif de la baisse des 5 % n'est applicable qu'au stade de la production et seulement pour les produits dont les prix sont fixés par campagne (mais ne porte pas sur les frais de transport et d'emballage antérieurs au 2 janvier 1947) ; autrement dit, les contrats conclus et exécutés avant le 2 janvier 1947 ne donnent pas droit à une diminution de la créance, même lorsque celle-ci n'est pas encore réglée.

La diminution de 5 % s'applique à la taxe de solidarité agricole. Elle ne s'applique pas aux prix de vente déjà inférieurs d'au moins 5 % aux prix autorisés.

Au B. O. S. P.

Au *B. O. S. P.* du 28 décembre 1946 :

Un arrêté du 16 décembre 1946 rend aux vins de consommation courante n'entrant pas dans le contingent distribué par le ravitaillement général, la liberté des prix de vente à la production et à tous les autres stades du commerce.

Un arrêté du 16 décembre 1946 stipule que le prix de vente, aux consommateurs, des vins de consommation

courante faisant l'objet des expéditions directes prévues par l'arrêté du 7 novembre 1946, ne peut excéder, tous frais et taxes compris, le prix de vente au consommateur d'un vin de même qualité dans le département destinataire.

Un arrêté du 16 décembre 1946 permet une majoration, dont il détermine les limites, des prix fixés pour le contingent de 10 % des vins à appellations contrôlées qui est réservé pour l'exportation.

Un arrêté du 16 décembre 1946 met en dehors de la marge commerciale les frais de charroi et de mise en gare.

Un arrêté du 16 décembre 1946 rend au ratafia de Champagne la liberté des prix de vente à la production et à tous les stades du commerce.

Un arrêté du 16 décembre 1946 fixe les prix des jus de raisins et des jus de raisins concentrés pour la campagne 1946-1947.

Un arrêté du 16 décembre 1946 fixe les prix des marcs verts et secs de pommes et de poires pour la campagne 1946-1947.

Un arrêté du 24 décembre 1946 fixe les prix limites des bois et plants de vigne pour la campagne 1946-1947 dans les régions bordelaise et charentaise.

Marché des vins et eaux-de-vie de Cognac.

Au *Journal Officiel* du 27 décembre 1946 est paru un arrêté du 16 décembre 1946 qui homologue un règlement établi par le bureau interprofessionnel du cognac et organisant, pour la campagne 1946-1947, le marché des vins et eaux-de-vie de Cognac.

Prix de cession des alcools.

Au *Journal Officiel* du 5 janvier 1947 est paru un décret du 4 janvier 1947 fixant les prix de cession des alcools destinés :

1° A la fabrication des apéritifs, vins de liqueur, mistelles, vins doux naturels, vins mousseux, spiritueux, eaux-de-vie de fantaisie, etc. ;

2° A la fabrication des vinaigres ;

3° A la fabrication des produits de parfumerie ;

4° A la fabrication des produits pharmaceutiques et des vins médicamenteux ;

5° N'entrant pas dans les catégories précédentes, mais comportant paiement de droits de consommation ;

6° Entrant dans les 1re, 3e et 4e catégories, mais destinées à l'exportation ;

7° Destinés à être dénaturés pour être livrés aux usages industriels en vue de la préparation de produits exonérés du droit de consommation ;

8° Destinés à la carburation.

Eaux-de-vie d'Armagnac.

Au *Journal Officiel* du 9 janvier 1947 est paru un décret du 6 janvier 1947 modifiant celui du 16 mars 1943 relatif à la définition des eaux-de-vie à appellations contrôlées Armagnac, Bas-Armagnac, Ténarèze et Haut-Armagnac.

Vins naturels et vins de liqueur réservés à l'exportation.

Au *B. O. S. P.* du 10 janvier 1947 est paru un arrêté du 31 décembre 1946 prorogeant les dispositions de l'arrêté du 2 janvier 1946 relatives aux vins doux naturels et vins de liqueur à appellations contrôlées de la récolte 1945 et qui seront applicables à ceux de la récolte 1946, avec la différence que le contingent de ces derniers vins qui doit être obligatoirement livré pour l'exportation est ramené à 10 %. L'arrêté fixe également les prix de cession de ces vins réservés à l'exportation.

QUESTIONS TECHNIQUES

Mars au vignoble.

Mars est le mois le plus inconstant de l'année ; à des journées chaudes et ensoleillées peuvent succéder des froids brusques ou de violentes averses. L'augmentation de la température est cependant sensible et, à un moment du mois variable selon les régions et les années, la vigne sort de son repos hivernal et passe à la vie active. La transition est marquée par l'apparition de « pleurs » au niveau des parties taillées ; ce phénomène correspond à l'entrée en activité du système radiculaire, activité devenue possible dès que la température du sol dépasse 10°, la température atmosphérique pouvant être sensiblement inférieure. Ce sont généralement les seules manifestations de l'activité de la vigne pendant le mois de mars, sauf pour les cépages très précoces et dans les régions méditerranéennes où le débourrement commence.

Il est donc nécessaire de terminer les dernières tailles, afin d'éviter des pleurs trop abondants qui pourraient créer un milieu de contamination pour les bourgeons, et qui surtout risqueraient, en les mouillant, d'aggraver les effets de gelées possibles. C'est aussi au mois de mars qu'on effectue généralement le premier labour, ou labour de déchaussage, qui doit coïncider avec le départ de la végétation ; trop précoce, il exposerait dangereusement la vigne en cas de gelées ; trop tardif, il perdrait de son efficacité. Si les fumures n'ont pas été faites à l'automne, on doit les épandre avant ce labour qui les enfouira. On plantera ensuite les échalas dans les vignobles où ils sont utilisés, et on pourra commencer les plantations nouvelles et les opérations de greffage dès que les travaux extérieurs seront terminés, ou pendant leur interruption.

A la cave, on exécute les soutirages, afin de séparer les vins de leurs lies avant qu'un relèvement de la température n'ait permis aux ferments de reprendre leur activité. L'opération doit d'ailleurs se faire par un temps sec et froid, correspondant à une pression barométrique élevée et stable, car toute variation sensible de cette pression serait ressentie par les plus fines particules des dépôts, lesquelles risqueraient alors de se remettre en suspension. Pour les vins dont la tenue à l'air est mauvaise (danger de « casse ») et pour certains vins fins dont le bouquet ou le fruité sont très sensibles à l'oxydation, le soutirage se fera sans aération. Pour les autres vins, au contraire, on multipliera les surfaces (comporte, cuvier, brise-jet, etc.) permettant une aération énergique.

S'il reste du vin à mettre en bouteilles (c'est même la période choisie dans les régions de crûs produisant des vins fins sensibles à l'oxydation et ne devant pas rester en fût plus de six mois), il ne faudra pas tarder,

car la mise en bouteilles, pour les mêmes raisons que le soutirage, doit se faire par un beau temps froid et sec. Il est alors nécessaire d'effectuer le soutirage suffisamment tôt pour pouvoir laisser ensuite le vin se reposer pendant au moins deux semaines avant la mise en bouteilles. Pour éviter des précipitations ultérieures, ce soutirage aura lui-même été précédé d'un collage qu'on aura laissé parfaitement sédimenter.

Profondeur des labours.

Les labours, en ameublissant le sol, facilitent la pénétration des racines (faiblement d'ailleurs, car elles se développent plus en profondeur) et surtout, en favorisant l'aération, augmentent leurs possibilités de respiration, ainsi que celles des micro-organismes du sol ; ils facilitent du même coup la pénétration de l'eau et en diminuent l'évaporation (qui est rapide dans les sols compacts où se forment des réseaux capillaires), avantage appréciable dans la plupart des sols de vignobles qui sont généralement très secs. Les labours contribuent également à la destruction des mauvaises herbes, en les enfouissant. S'ils favorisent ainsi la vie et le développement des racines et, par conséquent le bon fonctionnement de la plante entière, les labours provoquent des destructions inévitables dans le système radiculaire, destructions qui nuiraient à la vigueur de la plante si elles étaient trop profondes.

Le premier labour de printemps, ou labour de déchaussage, est le plus important de tous ; il est généralement le plus profond. La détermination de sa profondeur est délicate, car elle doit être suffisante tout en évitant de léser le système radiculaire. Il est donc important de connaître l'emplacement du niveau radiculaire, déterminé en partie par la nature du porte-greffe, mais surtout par le climat et par la structure du sol. Ce niveau est plus profond dans les régions méditerranéennes, chaudes et sèches, où les racines doivent puiser l'eau à une plus grande distance de la surface du sol. Dans ces régions, cependant, le labour sera relativement plus profond (18 à 20 centimètres) dans les sols légers et perméables où les racines pénètrent facilement, que dans les terres plus compactes ou plus humides qui diminuent cette pénétration (labour de 15 centimètres). Plus on monte vers le nord et surtout plus les terres sont humides, plus le labour devra être superficiel (8 à 10 centimètres), car les racines se rencontrent alors à de très faibles profondeurs. Tous les cas intermédiaires existent, aussi une bonne connaissance des conditions locales est-elle nécessaire pour déterminer judicieusement la profondeur d'un labour.

L'utilisation des plants greffés en viticulture.

Depuis l'invasion phylloxérique, la plantation de vignes françaises ou européennes (*Vitis vinifera*) « franches de pied » n'est plus possible dans nos régions, sinon en quelques rares terrains où l'insecte parasite ne peut pas vivre, ou au prix de traitements chimiques (sulfure de carbone, sulfocarbonate) onéreux et pratiquement abandonnés en France.

Pour parer au danger phylloxérique, la solution française, maintenant universalisée, a été de greffer nos cépages de *Vitis vinifera*, seuls capables de fournir la qualité, mais dont les racines sont trop vulnérables aux piqûres du phylloxéra, sur des pieds de vignes américaines (Riparia, Rupestris, etc.) ou préférablement d'hybrides de vignes américaines (Riparia x Rupestris 3306 et 3309 C, Riparia x Berlandieri 161-49 C et 420 A, etc.) apportant dans cette association leur appareil radiculaire, qui présente l'avantage de ne pas être gravement affecté par le phylloxéra et de pouvoir fonctionner normalement en sa présence.

Chez ces vignes greffées, l'appareil aérien et tout particulièrement les feuilles où s'effectuent les principales transformations et synthèses des éléments nutritifs de la plante, appartiennent aux greffons européens et leurs raisins donnent des vins rigoureusement identiques à ceux que l'on obtenait avec les anciennes vignes franches de pied. Mais, pour de telles souches, la période de productivité ne dépasse guère une trentaine d'années, au bout desquelles il est nécessaire de les arracher et de les remplacer par des jeunes plants racinés et greffés. Ce renouvellement du vignoble s'opère par roulement et l'ensemble des opérations qu'il nécessite tient une place importante dans le programme du vigneron.

Principes du greffage.

Le greffage est une opération qui consiste à mettre deux organes appartenant à des plantes différentes en contact intime par une large surface de tissus vivants et à obtenir leur soudure. Des deux associés, l'un, appelé *greffon* (pour nous, ce sera le segment à un œil d'un sarment appartenant au cépage qu'on veut planter) est un organe aérien privé de racines et recevant la sève brute uniquement par l'intermédiaire de l'autre, normalement enraciné, et qu'on appelle *porte-greffe* ou *sujet* (pour nous, ce sera le raciné d'un hybride américo-américain, résistant au phylloxéra).

Pour que la soudure réussisse et que la vie commune entre greffon et sujet soit possible, il faut observer certaines règles.

Conditions intrinsèques. — Les deux associés doivent présenter une certaine affinité l'un pour l'autre et pour cela appartenir à la même espèce, ou tout au moins au même genre, ce qui est bien le cas pour la vigne (il existe bien quelques cas de greffes réussies entre plantes de genres différents, mais appartenant d'ailleurs toujours à la même famille). Greffon et sujet doivent également être aussi semblables que possible par leurs dimensions et surtout par leur structure anatomique (bien que l'adresse et l'expérience du greffeur puissent corriger certaines disharmonies), car le principal est de mettre en contact les assises cambiales des deux associés, par la prolifération desquelles se forme le tissu de soudure (le *cambium*, ou assise génératrice libéro-ligneuse, est un tissu en voie active de division, à partir duquel se forment et se différencient le liber et le bois ; chez la vigne, il est situé autour du bois, à la partie interne de ce que les vignerons appellent improprement l'écorce).

Conditions extrinsèques. — La soudure se faisant par un tissu de cicatrisation, on comprend que sa bonne formation exige des conditions déterminées de température, d'aération et d'humidité. Pour la vigne, la cicatrisation est lente à 15° ; à 35°, elle est très rapide, mais le tissu fermé n'est pas résistant ; l'optimum se situe entre 20 et 22°, où l'on obtient, au bout de trois à cinq semaines une bonne soudure suffisamment résistante et risquant peu de s'altérer. Une bonne aération est nécessaire (elle entrave d'ailleurs la formation de moisissures), mais lorsqu'elle est trop poussée, on risque de déssécher la soudure ou de la faire subérifier (formation de liège)

trop tôt. Les tissus ne peuvent pas se développer lorsqu'ils sont secs, mais également quand ils sont mouillés ; l'humidité doit donc être modérée, car un excès donnerait des tissus spongieux et favoriserait le développement des moisissures.

Cette vie commune a forcément des répercussions sur la biologie de chacun des associés. Au début, le tissu cicatriciel non différencié ne met pas en communication greffon et sujet qui vivent encore indépendamment; ce n'est qu'après s'être différenciée en tissus parenchymateux, libériens et ligneux, assez enchevêtrés, que la soudure crée une circulation et une vie communes aux deux associés. On comprend que, devant traverser le bourrelet de soudure, l'approvisionnement en eau du greffon est ralenti, ce qui, en viticulture a un heureux effet sur la nouaison et diminue les risques de coulure. Le développement végétatif se trouvant ainsi ralenti (la taille se charge d'ailleurs de la besogne) la fructification en bénéficie d'autant, et les vignes greffées ont des grappes plus précoces et plus fournies que celles des vignes franches de pied.

En viticulture, on distingue :

1. *Le greffage sur place.* — Le greffon est introduit par des procédés différents (greffes en fente et variantes, greffes en écusson, etc.) dans une fente pratiquée sur un sujet planté en plein champ (vigne plantée à demeure) ou en pépinière. Lorsque les conditions extérieures sont favorables on obtient un taux de reprise de la greffe très élevé, mais on comprend que cette méthode ne peut pas être pratiquée ailleurs que dans les régions méditerranéennes où les températures du printemps sont suffisamment élevées et stables; encore tend-elle, même dans ces régions, à être remplacée par le greffage sur table.

2. *Le greffage sur table*, seul utilisé dans les vignobles septentrionaux, présente l'avantage de pouvoir être exécuté à l'intérieur d'un atelier ou même de la maison, et de porter sur un nombre élevé de plants pour un temps de travail relativement court ; il n'est donc pas soumis aux aléas des conditions atmosphériques. On peut, comme dans le greffage sur place, utiliser un des procédés à fente ou à écusson, mais c'est la greffe anglaise qui est la plus employée, grâce à sa simplicité et à la solidité de son assemblage.

Fabrication des plants de vignes greffés sur table et racinés.

Choix et préparation des porte-greffes. — Le porte-greffe doit être choisi de telle sorte qu'il puisse s'adapter parfaitement à la nature du terrain (teneur en calcaire, structure, humidité ou sécheresse), dans lequel il sera planté ; une erreur dans ce choix hypotéquerait lourdement l'avenir de la nouvelle plantation. Cette question primordiale est maintenant bien connue et passée, en quelque sorte, à l'état de tradition : dans chaque région, à chaque catégorie de terrain correspond un porte-greffe donné, et il n'y a plus qu'à se conformer aux usages locaux, sans oublier cependant que, sur une même commune, sur un même coteau, on peut rencontrer des terrains très différents qui interdisent l'utilisation uniforme d'un même porte-greffe. En cas d'incertitude, et surtout dans les régions où la viticulture est peu développée ou occasionnelle, il est nécessaire de consulter les services agricoles du département.

Que l'on travaille sur des bois livrés par le commerce ou récoltés dans un champ de pieds-mères, on les met en bottes et on les place entre deux couches de sable très fin, qui doit ne laisser aucun espace vide entre les sarments et assurer ainsi leur conservation, en empêchant, d'une part, la dessication et, d'autre part, le développement des moisissures. Le lieu le plus favorable est une cave froide et sèche ou tout au moins un local à la fois bien abrité et aéré, où la température ne doit jamais dépasser 10° afin d'empêcher le départ en activité des « yeux ».

Quelques jours avant le greffage, on trempe les bois, jusqu'à saturation, dans de l'eau fréquemment renouvelée; on évite ainsi la dessiccation ultérieure du porte-greffe au cours du greffage, tout en facilitant la coupe et la stabilité de l'assemblage. On reprend ensuite les bois et, en mesurant avec une règle fixée sur la table de greffage, on les fractionne en boutures d'égale longueur, dont on enlève toutes les vrilles et autres ramifications, ainsi que les yeux (éborgnage). La longueur de la bouture porte-greffe est déterminée selon les conditions locales (climat et surtout terrain) ; elle est, par exemple, de 14 centimètres en Champagne, de 22 centimètres en Bourgogne et de 33 centimètres dans le Midi. On coupe à environ 1 centimètre de l'œil de base, puis on calibre, en se servant d'une jauge, afin de grouper les boutures selon leurs diamètres.

On peut préférer exécuter ces opérations de segmentation et d'éborgnage un ou deux mois auparavant et de conserver ensuite les boutures dans le sable ; le greffage proprement dit n'est alors précédé que de la seule immersion, ce qui permet d'aller plus vite et de procéder peut-être plus méthodiquement (il faut cependant « rafraîchir » les talons avec un sécateur).

Sélection et préparation des greffons. — Avant les vendanges, on aura marqué à la peinture les ceps qui, pendant trois ou quatre années consécutives (pour plus de certitude) auront donné une fructification à la fois abondante et équilibrée (un excès appauvrirait le cep), régulière et parvenant à bonne maturité ; s'il a été possible de déterminer la richesse du moût donné par ces raisins, on aura une indication plus précieuse encore, surtout pour les cépages à vins fins. Il est également nécessaire que, dans l'année même, le feuillage ait été bien fourni et se soit conservé intact (pas de mildiou), car ce sont les feuilles qui élaborent les substances de réserve, qui sont accumulées dans le sarment et aux dépens desquelles le greffon s'alimentera jusqu'au moment où il aura développé ses propres feuilles.

Même si on taille en automne, il est préférable de conserver les sarments réservés au greffage (ils doivent être bien aoûtés) le plus longtemps possible sur le cep, mais de les couper avant la montée de sève du printemps. Ils sont alors triés par ordre de grosseur et conservés, comme les porte-greffes, dans du sable fin. Au moment du greffage, on ne conserve que la partie médiane dont les yeux sont les mieux constitués. On coupe les yeux un à un, car chaque greffon ne porte qu'un œil ; la coupe doit être oblique et opposée à l'œil (même principe que pour la taille), en laissant une portion de sarment d'un centimètre environ au-dessus et de 4 à 5 centimètres au-dessous ; on élimine tous les greffons dont l'œil est mal conformé ou présente un début de débourrement. Les autres sont immergés dans l'eau pendant un temps très court puis triés selon leur grosseur.

Exécution des coupes et assemblage. — Dans la greffe en fente anglaise, qui donne les meilleurs résultats et est la plus utilisée, les coupes en biseau du greffon et du porte-greffe (qui sont choisis de diamètre identique) doivent coïncider rigoureusement, en tenant compte de ce que la meilleure reprise et la plus grande solidité de la greffe sont obtenues lorsque la soudure se fait entre deux nœuds très rapprochés (l'un appartenant au greffon, l'autre au porte-greffe) et alternés. Il existe des machines à couper les greffes (à couteaux ou à scie), qui permettent un plus gros rendement. A la main, l'emploi du greffoir-serpette à lame fine et courbe donne les meilleurs résultats ; on tient le sarment de la main gauche, et le greffoir de la main droite, le pouce en-dessous de l'instrument et du sarment à greffer.

Pour faire l'assemblage, on commence la fente aux neuf dixièmes de la hauteur du biseau et on la continue en l'inclinant légèrement par rapport aux fibres du bois (en principe, selon la bissectrice de l'angle du biseau), en tenant le sarment droit, le biseau en face de soi. Une fois cette fente exécutée (elle doit avoir près d'un centimètre), sur le porte-greffe et sur le greffon, on fait pénétrer la languette de l'un dans la fente de l'autre (et réciproquement) et on pousse à fond pour qu'il y ait un contact intime entre les deux surfaces qui ne doivent alors présenter aucun jour entre elles. Lorsqu'elle est bien exécutée, la greffe anglaise n'a pas besoin de ligature et peut être mise directement en caisse.

Stratification des greffes. — Dans une chambre chaude, les greffes sont placées en lits successifs séparés entre eux par un mélange humide composé pour un tiers de charbon de bois et pour deux tiers de sciure de bois blanc, l'ensemble étant placé dans des caisses de bois d'environ 1 mètre de long, 50 centimètres de large et 30 centimètres de haut, dont le fond (percé de trous) et dont les parois (un des côtés est mobile, sur glissière, afin de faciliter les opérations) sont tapissés de cette même couche de sciure et de charbon ; sur le dessus, elles sont couvertes d'une couche de ce même mélange, mais dont l'épaisseur et l'humidité varieront au cours de la stratification.

Le séjour en chambre chaude dure dix jours (à ce moment la couverture de sciure et de charbon est sèche), après lesquels les greffes sont aérées et baignées (on ne les sort pas des caisses). Les caisses sont ensuite recouvertes d'une couche protectrice plus mince et sèche et maintenues encore cinq jours en chambre chaude, puis transplantées dans un local tempéré et aéré, à éclairage modéré (une serre par exemple) où elles demeurent ainsi une huitaine de jours. Après cette période, soit environ trois semaines après le greffage, les greffes-boutures ainsi formées sont mises à l'air libre sous un hangar suffisamment abrité contre les froids nocturnes, et pourront être mises en pépinière, ce que nous étudierons ultérieurement. Cette mise en pépinière a lieu en avril dans le Midi et le Sud-Ouest, au début de mai en Bourgogne et fin mai en Champagne.

NOUVELLES DE L'ÉTRANGER

Les exportations de vins vers la Belgique.

La Belgique figure traditionnellement parmi les principaux acheteurs de vins français. Les Belges se procurent chez nous non seulement les vins de consommation courante, mais également des vins de qualité.

Dès que les échanges économiques furent rétablis entre les deux pays et que les transports retrouvèrent un fonctionnement normal, les importations de vins français en Belgique reprirent. Cependant, le système de la liberté de prix à l'exportation incita les producteurs français à pratiquer des prix qui parurent prohibitifs aux acheteurs belges. Ceux-ci s'efforcèrent de renouer des relations avec le Portugal et le Chili qui, dès avant la guerre, leur fournissaient des vins de bonne qualité. Dès que les transports maritimes redevinrent possibles, on constata une diminution des achats de vins en France au profit des vins portugais et chiliens.

Mais, bientôt les négociants du Portugal et du Chili, profitant d'une demande accrue, majorèrent leurs prix et les portèrent à un niveau voisin des prix français. L'instauration en France d'une nouvelle réglementation en ce qui concerne les appellations contrôlées a transformé la situation. En effet, désormais la vente des vins d'appellations contrôlées redevient libre sur le marché intérieur, à la condition que les producteurs livrent pour l'exportation une certaine partie de leur récolte, fixée à 10 % pour celle de 1946.

De ce fait, les producteurs français sont incités à trouver rapidement à l'étranger des preneurs pour la partie de leur récolte qu'ils doivent exporter, de façon à pouvoir bénéficier de la liberté des prix sur le marché intérieur.

Les acheteurs belges ont donc reporté leurs achats du Portugal et du Chili sur la France. Cependant, la crainte d'une dévaluation du franc qui jouerait dans le sens d'une baisse du prix des vins français calculés en francs belges, empêche les négociants de constituer des stocks d'une certaine importance. Déjà, lors de la dernière dévaluation, le gouvernement belge, qui s'était porté acquéreur d'importantes quantités de vins destinés au ravitaillement, s'était trouvé dans une situation délicate. Il avait dû, afin d'écouler ses stocks sans perte, suspendre pendant un certain temps les importations de vin en provenance de France. Les exportateurs n'auront point la faculté de recourir à une telle mesure et c'est la raison pour laquelle ils maintiennent leurs achats à un niveau assez restreint, en dépit du bon marché relatifs de nos vins.

(A. T. U. — 3-1-47.)

La consommation des boissons alcoolisées aux Etats-Unis.

Il y a treize ans que la loi de prohibition est abolie (décembre 1933) aux Etats-Unis ; aussi est-il intéressant de consulter les statistiques de la consommation totale des boissons alcoolisées pendant ces treize dernières années aux Etats-Unis.

Voici les évaluations, calculées en gallons (1 gallon équivaut à environ 4,5 l.) que nous donne la revue britannique *Wine and Spirit Trade Review* :

Au cours de ces treize dernières années, la consom=mation totale aux Etats=Unis a été de :

22.000.000 gallons de bière ;
1.800.000 — de spiritueux ;
1.000.000 — de vin.

De ces chiffres, il ressort que les Etats=Unis sont avant tout un pays consommateur de bière (22 fois plus que de vin !), mais il est encore plus frappant de constater que la consommation des spiritueux dépasse celle du vin, une forte proportion de celui=ci provenant d'ail=leurs de Californie. Il ne faut pas oublier non plus que le peuple américain consomme également beaucoup de boissons non alcoolisées (café, lait, jus de fruit, sodas, etc.).

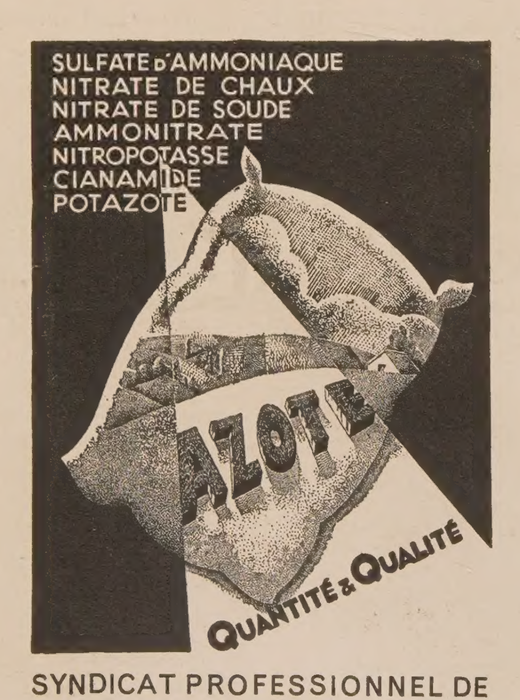
Nous voyons donc que pour donner à nos vins d'exportation la place qu'ils méritent sur le marché américain, il est nécessaire de fournir encore un gros effort de propagande, en tenant toujours compte des aspects particuliers de la vie américaine, des habitudes et des goûts du peuple américain.

PETITES ANNONCES

Demandes d'emplois : **25** fr. la ligne. Autre rubrique : **50** fr.
Domiciliation à la revue : **35** fr. par annonce.

Le Directeur-gérant : Paul GERMAIN
Dépôt légal Nº 210. — SCHNEIDER Frères et MARY, LEVALLOIS-PERRET.


Tous morts!
les produits
SPIC
sont la sauvegarde de vos récoltes


SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATE
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE
AZOTE
QUANTITÉ & QUALITÉ